دليل الأسرة

في المطبخ الحديث

مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر

تأليف

عديلة عزيز حسن



ان هذا الكتاب يعتبر من أحدث الكتب التى تبحث فى الشئون المنزلية ويشتمل على حوالى ٢٥٠ صنفا عالميا موضحا أغلبها بالصور الملونة ، كما أن جميع مقادير الأصناف قد قمت بتجربتها ونجحت تماما، كما قمت بشرح طريقة تنفيذها بأسلوب سهل دقيق يسهل للجميع فهمه وتنفيذه مراعية النواحى الصحية والاقتصادية والجمالية.

ويشتمل هذا الكتاب على خمسة أبواب تتضمن أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات والعجائن المختلفة والطرق الصحيحة لتجميل التورت والجاتوهات والكيك والبسكوت والكعك والبتيفور والحلوى والفطائر المختلفة والحلوى الشرقية بأنواعها والمثلجات الشهية والمربات كما يشتمل على كيفية تنظيم المطبخ الحديث وفن اعداد الموائد فى المناسبات المختلفة .

ان عنايتى باخراج هذا الكتاب بالصور الملونة هو رغبتى فى معاونة القارىء على اختيار الصنف وتنفيذه وطريقة تقديمه، كما تدرجت فى تبويبه بالأصناف السهلة الى الأصناف الصعبة نوعا.

ان هذا الكتاب يعتبر ثمرة تجربة أكثر من ثلاثين عاما وانى أقدمه لك ياسيدتى لتحتفظى به لك ولأبنائك ليكون مرجعا رائد لك فى مطبخك ولأسرتك.

فأرجوا تجربة الأصناف التى يحتويها هذا الكتاب حتى يمكن أن يقدم للاسرة أشهى الأطباق وأسهلها تنفيذا . وانى على أتم الاستعداد لتوضيح أى نقط قد يصعب على القارىء فهمها عن طريق مراسلتى لتوضيحها كتابة

المؤلفة: عديله عزيز حس[illegible]

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدّمة



منذ فترة طويلة وتدفعنى الى الكتابة عوامل كثيرة لعمل مرجع علمى يكون دليلا للاسرة فى الشئون المنزلية ، سواءا من ناحية المطبخ ومعداته فى هذه الفترة التى تقدم فيها العلم بشكل هائل ، أو من ناحية المأكولات وما طرأ عليها من تغيير كبير فى تحضيرها واعدادها وتقديمها وحفظها لتناسب التطور فى الحياة وفى المجتمع . أو من ناحية تزيين المنزل بالديكورات المناسبة حتى يكون مكانا سعيدا مريحا فى ظل أضخم أزمة اسكان عرفتها مصر .

انه مما لاشك فيه أن المطبخ المريح هو هدف كل سيدة فى الوقت الحاضر خاصة بعد أن استفحلت مشكلة الشغالين والشغالات . وأعنى بالمطبخ المريح ، هو ذلك المطبخ الذى يتم اعداده بقطع الأثاث المناسبة لتشغيله دون مبالغة . ومرتب بطريقة سليمة تيسر لربة المنزل العمل فيه بيسر وراحة ، كما يعنى أيضا تجهيز المطبخ بالمعدات والآلات الحديثة التى ملأت أسواق العالم ، وكلها تهدف الى سرعة ودقة العمل تيسيرا لربة الأسرة وخاصة العاملة اتقان العمل مع أقل جهد وأقصر وقت .

ولما كانت ربة المنزل هى المسئولة الأولى عن اعداد الوجبات المناسبة لأفراد الأسرة ، لذا يجب أن تكون على المام كامل بطرق التغذية السليمة وبطرق اعداد الوجبات واعداد الأصناف المختلفة وتنويعها بما لا يبعث على الملل فى تناولها ، كما يجب أن تكون على دراية كاملة كاملة بفن اعداد الموائد للحياة اليومية أو للدعوات والحفلات المنزلية ، اذ أن ذلك كله يعتبر حجر الزاوية فى حياة أى ربه أسرة .

ونظرا للرسائل العديدة التى وصلتنى من ربات البيوت وغيرهن من المدرسات والطالبات والطلبة تطالبنى بعمل مرجع علمى حديث للاستزادة بما قمت بتقديمه للاسرة من موضوعات تمس الحياة الأسرية فى الأذاعة والتليفزيون لفترة تزيد عن العشرين عاما ، علاوة على ممارستى التدريس والتوجيه حتى الآن لمادة الاقتصاد المنزلى بوزارة التربية والتعليم لأكثر من ثلاثين عاما وتجوالى فى كافة الدول الأوروبية للوقوف على أحدث التطورات فى فنون الاقتصاد المنزلى .

لذلك فقد عزمت بمشيئة الله أن أخرج سلسلة من الكتب التى تحمل اسم دليل الأسرة ، أبتدؤها بكتابين

الكتاب الأول :

وهو كتاب «دليل الأسرة فى المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر» ليكون المرجع الحديث لكل أسرة فى شئون مطبخها والطالبة فى جميع مراحل تعليمها فيما يختص بالحلوى .

ان هذا الكتاب يتناول أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات الحلوة وجميع أنواع العجائن التى تستخدم فى عمل التورت والجاتوهات والكيك والفطائر والحلوى الشرقية والمثلجات مع أحدث الطرق العملية لتجميل التورت والجاتوهات .

ولقد روعى فى اعداده البساطة والسهولة والشرح الوافى مستعينة بأكبر عدد ممكن من الصور الملونة تلوينا فاخرا ، كما أن مقادير وطريقة شرح الأصناف وضعت بطريقة سهلة ميسرة بحيث يسهل على القارئ تنفيذ أى صنف فى أحسن صورة وبمنتهى البساطة ، ولقد استعنت فى الاعداد بكافة المراجع العربية المتيسرة وكثيرا من المراجع الأجنبية وخاصة بالنسبة للمطبخ الفرنسى والانجليزى .

الكتاب الثانى :

وهو كتاب (دليل الأسرة فى المطبخ الحديث مع أشهى الأطباق الحاذقة) .

ان هذه السلسلة من الكتب ستكون باذن الله مرجعا سهل التداول لربة الأسرة فى شئون مطبخها والطالبة فى جميع مراحل تعليمها من الابتدائى الى الثانوى وكذا دور المعلمات والمعاهد والمدارس المتخصصة فى الشئون الفندقية .

- فإلى العزيز الفاضل اللواء محمد سعد الدين زكى الذى ساهم معى مساهمة كاملة فى اعداد هذا الكتاب بروح لاتعرف الكلل لايمانه المطلق بدور المرأة الفعال فى المجتمع .
- والى هؤلاء الذين سبقونى فى تناول هذه الموضوعات
- والى الزميل الكريم السيد محمد السنادونى الذى يعتبر حجة فى موضوعات الحلوى **(حلويات الفالبرو)**

أهدى ثمرة بحثى فى موضوعات الحلوى والفطائر .

المؤلفـــة

عديلة عزيز حسن



الباب الأول

أساسيات عمل الحلوى

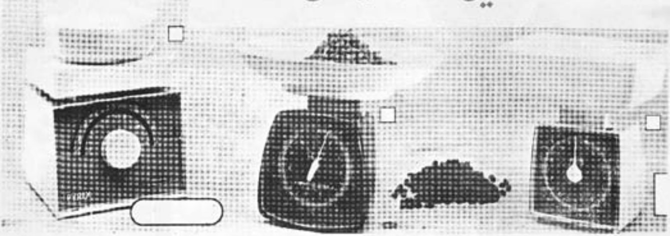
الفصل الاول :

أساسيات يجب الإلمام بها لعمل الحلوى .

الفصل الثانى :

أغطية وحشو الكعك والصلصات والعجينة الإسفنجية

الموازين والمكاييل المنزلية



تسهيلا لمهمة كل سيدة فى مطبخها رأيت انه من المستحسن الاستعاضة عن الموازين ، بمكاييل منزلية فى متناول يدها ، ويراعى عند ملىء الملاعق أن يكون ما فوق مستوى الملعقة معادلا لما فيها ، وعند ملىء الأكواب فانها تهز فقط ولا تكبس .

(أ) المواد الجافة :

١٠ جرامات من الملح	= ملىء ملعقة شاى
٥ جرامات من السكر	= ملىء ملعقة شاى
٢٠ جراما من السكر	= ملىء ملعقة حلو
٢٠ جراما من الدقيق	= ملىء ملعقة حلو
٣٧٫٥ جراما من السكر	= ملىء ملعقة كبيرة
٣٧٫٥ جراما من الدقيق	= ملىء ملعقة كبيرة
١٢٠ جراما من الدقيق	= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى
١٥٠ جراما من سكر البودرة	= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى
٢٠٠ جرام من سكر السنترفيش	= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى
٢٢٥ جرام من الأرز	= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى
٨٠ ..ام مبشور جوز الهند	= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى
١٥٠ جرام زبيب بناتى	= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى
١٢٥ جرام من البندق أو فول سودانى	= ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى

(ب) المواد السائلة :

لتر مـاء أو لبن	= ٤ أكواب متوسطة

(ج) المواد الدهنية :

٢٠٠ جرام زبدة	= فنجان شاى أو كوب ماء متوسط
٣٧٫٥ جرام زبدة	= قطعة زبدة فى حجم البيضة الكبيرة
٢٢٥ جرام لأى مادة دهنية عدا الزبدة	= فنجان شاى أو كوب ماء متوسط

أساسيات يجب الإلمام بها لعمل الحلوى ·

يتم عمل العجائن بعدة طرق ، منها :

- الطريقة البسيطة · *The rubbing-in method*
- الطريقة الدسمة · *The Creaming method*
- الطريقة الاسفنجية *The Whisking method*

ويمكن تبسيط الاختلافات الجوهرية بينهم فى اختلاف نسبة المادة الدهنية أو عدم وجودها كلية · وكذا

فى أسلوب تطبيقها ·

١ ـ الطريقة البسيطة : *The Creaming method*

وهى عبارة عن :

أ ـ نخل الدقيق والخميرة ·

ب ـ فرك المادة الدهنية بأطراف الأصابع الى أن تختلط تماما مع الدقيق مع مراعاة رفع الأيدى فى الهواء اثناء الفرك لدخول الهواء ·

جـ ـ اضافة بقية المقادير الجافة للخليط ·

د ـ مزج الجميع بالسائل (لبن أو بيض أو ماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا صالحة للفرد ثم تشكل حسب الرغبة وتخبز ، مثل بسكوت السمسم وبسكوت الليمون والباتون ساليه ، وبسكوت جوز الهند وبسكوت القرفة وبسكوت اللوز وبسكوت الأرز ·

٢ ـ الطريقة الدسمة : *The Creaming method*

وتتلخص هذه الطريقة فى الآتية :

أ ـ دعك الزبد جيدا مع السكر حتى تصير كالقشدة ·

ب ـ يضرب البيض ويضاف الى الخليط السابق مع اضافة الفانيليا ·

جـ ـ الدعك الجيد ثم اضافة الدقيق المنخول مع البيكنج بودر حتى تتكون عجينة صالحة للفرد · أما اذا كان سمك العجينة يابسا فيمكن اضافة قليل من اللبن ، مثل : سابليه الشيكولاتة ، تورتة بيدامور ، تورتة اوفرويه ، فلامين تارت ، تورتة بالفاكهة ، البتيفور ، الكيك بأنواعه ، وبعض أنواع التورت والبسكوت مثل بسكوت لانكشير ، بسكوت الثلاجة ، بسكوت الملعقة ، الغريبة ، بسكوت بالفول السودانى ، فطيرة الذرة ، بسكوت الجبنة ، بسكوت البرتقال ·

٣ ـ الطريقة الإسفنجية : *The Whisking method*

وتتلخص هذه الطريقة فى الآتى :

أ ـ ضرب البيض جيدا مع السكر حتى يغلظ قوامه ويعمل شريطا عند رفع المضرب ·

ب ـ نخل البيكنج بودر بالدقيق ثم يضاف بخفة للسكر والبيض المضروب ·

جـ ـ خبزه فى صينية مدهونة أو صاج مدهون بالسمن جيدا ومرشوش بالدقيق ·

وذلك مثل كثير من أنواع التورت والجاتوهات ، مثل : تورتة بالجيلى ، تورتة بالكريم ، تورتة بالشيكولاتة ، السويسرول ، بسكوت الينسون ، بسكوت سافويار ، تارت موكا ، تارت سوشار بالكريم شانتلى ، تارت أجلسيه نجرو ، جاتوه فانتازيه ·

وعموما فان تفاصيل الطرق المختلفة سوف تذكر تفصيليا عند بيان كل صنف على حدة ·

المواد الرافعة للعجائن المختلفة

المواد الرافعة للعجائن المختلفة هى : الهواء ، ثانى أكسيد الكربون ، الخمائر ، مساحيق الخبز كالبيكنج بودر وكربونات النوشادر وغيرها ·

وتستخدم المواد الرافعة فى عمل الفطائر والكعك والخبز لادخال الهواء وغاز ثانى أكسيد الكربون اللذان يعملان على رفع العجائن بتمددها بالحرارة فى أثناء الخبز ويعمل على خفة وجوده نضجه ·

طرق رفع العجائن

١ ـ الهواء وثانى أكسيد الكربون :

أ ـ الهواء :

(١) يدخل الهواء عن طريق نخل الدقيق وهى قاعدة أساسية فى عمل أصناف الخبز والكعك ·

(٢) بفرك المادة الدهنية فى الدقيق ورفعه لأعلى بأطراف الأصابع ·

(٣) باضافة البيض المربوب جيدا ·

(٤) بلت العجينة جيدا ·

(٥) باضافة بياض البيض المربوب الجامد كما فى عمل التورت (مثل المارنج) ·

ب ـ ثانى أكسيد الكربون .

يدخل فى العجين باحدى المواد الرافعة الآتية :

(١) الخميرة بأنواعها ·

(٢) مساحيق الخبز الجافة ·

(٣) كربونات النوشادر ·

(٤) اللبن الحامض أو اللبن الزبادى مع كربونات الصوديوم ·

(٥) بيكربونات الصوديوم مع الخل أو الليمون ·

(٦) كريم الطرطريك وبيكربونات الصوديوم ·

النقط الواجب مراعاتها عند اذابة الجيلاتين :

١ ـ يذاب الجيلاتين ببطء على نار هادئة لأن ارتفاع الحرارة مع استعمال كمية قليلة من المـاء يجعله لزجا غير صالح للاستعمال ·

٢ ـ اذا أذيب الجيلاتين فى اللبن وجب اغلاته خوفا من تخمر بعض أجزاء اللبن بسبب وجود المـادة الحمضية التى أضيفت للجيلاتين فى أثناء عملية التنقية ·

الـكاكاو (الشيكولاتة)

الكاكاو يستعمل فى كثير من أنواع الحلوى وهو عبارة عن بذور مرصوصة فى ثمرات شـجرة الكاكاو وتفصل البذور عن الثمرة وتترك بضع أيام ثم تحمص فى اسطوانات دائمة الحركة فتنفصل القشرة الملتصقة بالحبوب ثم تطحن ويضاف اليها النشا والسكر فيساعد على الحصول على كاكاو ناعم ·

أما الشيكولاتة فتصنع من الكاكاو المطحون بدون نزع زبدة الكاكاو ثم يخلط بالسكر والنشـا ورائحـة الفانيليـا ·

الفانيليـا

عبارة عن مادة تضاف للحلوى لمنع رائحة الزفر وتستعمل فى عمل الحلوى التى تحتـوى على البيض ، وهى اما تباع على شكل بودرة أو سائل ، وهى عبـارة عن ثمار مجففة تؤخذ من شجر الفانيليا بوضع الثمار فى الكحول فتذوب فيه المواد ذات الرائحة العطرية ·

مـاء الورد ـ مـاء الزهـر

ماء الورد عبارة عن سائل رائحته ذكية يستخرج من تقطير الورد ويستعمل للحلوى خاصة الشرقية ·

أما ماء الزهر فهو عبارة عن سائل رائحته طيبـة ويستخرج من اللوز ويتعمل للحلوى ·

بشر البرتقال أو بشر الليمون

يغسل قشر البرتقال أو الليمون ويجفف ثم يبشر بالمبشرة ويضاف البشر فى عمل الحلوى وقد يحل محل الفانيليـا ·

المكسـرات

تستخدم فى عمل كثير من الأصناف الحلوة والحادقة ، ولحسن استخدامها يتبع الآتى :

اللوز : يجب تقشيره قبـل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الطريقة التالية :

أ ـ يلقى اللوز فى ماء مغلى ويترك حوالى ٥ دقائق فيسهل نزع القشرة بالضغط عليها ·
ب ـ يقشر ويغسل ويجفف فى فرن هادىء اذا أريد حفظه ·
جـ ـ بعد تجفيفه يترك ليبرد ويحفظ فى مكان جاف فى برطمانات أو علب محكمة ·

البندق : يجب تقشيره أيضا قبـل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الآتى :

يوضع فى طاسة أو صاج ويحمص على النار أو فى الفـرن مع التقليب فيسهل نـزع القشرة ، ثم يفرم أو يقطع الى قطع صغيرة بالسكين ويتم حفظه فى برطمانات أو علب محكمة ·

الزبيب : تنقى الأعناق ثم يغسـل ويجفف بفوطة ثم يحفظ ·

٢ ـ الخمائر :

الخميرة عبارة عن نبات فطرى له نكهة حسنة وهى غنية بفيتامين (ب) وتساعد على منع العجينة من الجفاف السريع وتخرج منها انزيمات تكون فعالة جدافى درجة حرارة ٤٠ ـ ٤٥ سنتيجراد أما اذا ارتفعت درجة الحرارة فوق ٦٠ درجة يقف نموها كماأنها لا تتفاعل اذا انخفضت درجة الحرارة عن ٤٠ درجة ·

١ ـ والانزيمات التى تحتوى على الخميرة :

(١) الديستاز : والديستاز له قدرة على تحويل النشا الموجود فى الدقيق الى سكر ·

(٢) انفرتاز : وهو يحول السكر الى سكر عنب ·

(٣) الزيماز : وهى تحول سكر العنب الى كحول اثيلى وثانى أكسيد الكربون الذى يعمل على رفع العجينة ·

ب ـ وهذه التفاعلات الثلاثة تحدث فى حالة اذا ما توافرت الشروط الآتية :

(١) الدفىء المعتدل : لذلك يستعمل الماء الدافىء أو سائل دافىء فى عجن الأصناف التى بها خميرة بيرة ·

(٢) الرطوبة : وتتم باضافة سائل للخميرة ·

(٣) الغذاء الكافى : وذلك باضافة السكر مع الخميرة أثناء تخميرها حتى يمكن الحصول على الغاز المطلوب ·

٣ ـ مساحيق الخبز :

(١) مسحوق البيكنج بودر :

تتكون من كريم أو حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم بنسبة ٢ حامض الى ١ قلوى مع اضافة مسحوق الأرز أو الدقيق لامتصاص الرطوبة ، ويساعد على مزج المحتويات مع بعضها ، ولذلك يجب تغطية علبة البيكنج بودر بمجرد الاستعمال حتى لا تصل الرطوبة اليها كما يجب وضع الأصناف المستخدم فيها البيكنج بودر فى الفرن بمجرد الانتهاء من عملها ، ولا يجب زيادة نسبة الخميرة فى عمل الأصناف التى يستخدم فيها والا أعطت للصنف طعم غير مقبول ·

معلومات عن بعض الخامات المستخدمة فى الحلوى

الجيلاتين

الجيلاتين يستخدم فى عمل أنواع من الحلوى المثلجة مثل الالماسيات وغيرها وهو يستخرج من مثانة الأسماك (وهو أنقى الأنواع) ومن اغلاء الاكارع ومن الأعشاب ·

والجيلاتين ثلاث أنواع :

١ ـ شرائح الجيلاتين : وهى سميكة ولذا تحتاج للنقع من ٢ ـ ٣ ساعات ·

٢ ـ أوراق الجيلاتين (التنتقال) : وهى أجود الأنواع رقيقة سهلة الكسر سريعة الذوبان ·

٣ ـ مسحوق الجيلاتين : وهو سريع الذوبان جدا فى الماء الساخن ·

أغطية وحشو الكعك والتورت والجاتوهات

ان هنــاك أغطية كثيرة متعــددة نذكر منها البعض وهو الكثير التداول والسهل فى الاعداد والتحضير ، وســوف نشرح فيما يلى طريقــة ومقــادير كل نوع ، على أننا سوف ننوه عند استخدامها فيما بعد موضحين طريقة التغطية أو الحشو بها :

١ ـ حلوى الزبد الفرنسية : *Butter Icing*

المقــادير :

٢٥٠ جرام زبد
١٢٥ جرام سكر بودرة
١ ملعقة صغيرة فانيليا
٢ بيضة
٢ ملعقة كاكاو أو شيكولاته بودرة (اذا أريد تلوينها)

الطريقــة :

١ ـ يضرب البيض جيدا بالمضرب (يفضل المضرب الكهربائى) .
٢ ـ يضاف الســكر ويضرب البيض جيداً حتى يغلظ القوام تماما ثم تضاف الفانيليا .
٣ ـ تدعك الزبد جيــدا ثم يضاف اليها الخليط الســابق مع التقليب الجيــد حتى يتجــانس الخليــط وتستخدم .
٤ ـ يمكن تقسيم الخليط الى جزئين : جزء يترك أبيض ، أما الجــزء الآخر فتضاف اليــه الشيكولاتة البودرة أو الكاكاو .

٢ ـ حلوى الزبد السريعة : *Fudge Icing*

المقــادير :

١٥٠ جرام زبد
٢٥٠ جرام سكر بودرة
٢ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة
٢ ملعقة كبيرة لبن
١ ملعقة صغيرة فانيليــا

الطريقــة :

١ ـ تدعك الزبد حتى تصبح ناعمة جــدا ثم يضاف السكر تدريجيا مع استمرار الدعك .
٢ ـ يضاف اللبن تدريجيا حتى يصبح الخليط ناعما متجانســا . ويمكن أن يترك جــزء أبيض كما هو ويضاف الى الجزء الآخر الكاكاو أو الشيكولاتة البودرة فى حالة الرغبة فى تلوينه .

٣ ـ اللبن المكثف المحلى :

المقــادير :

١ علبة لبن مكثف محلى (لبن نسلة)
٣٠٠ جرام زبد
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو

الطريقــة :

١ ـ تدعك الزبد جيــدا ويضاف اليها اللبن تدريجيا حتى يغلظ القوام .
٢ ـ يمكن الاحتفاظ بجزء أبيض ويلون الجزء الآخر بالشيكولاتة أو الكاكاو حسب الرغبة .

٤ ـ الكريم شـانتلى : *Chantelly*

المقـادير :

١	كيلو كريم لبـانى	١	ملعقة صغيرة فانيليا
$\frac{1}{4}$	كيلو سكر بودرة		

الطريقـة :

تضرب الكريمة مع السـكر بالمضرب السـلك أو الكهربائى (يفضل أن يكون اناء الضرب فوق الثلج فى الجو الحـار) وذلك حتى تتماسك ثم تضاف الفانيليا ، ويلاحظ عـدم الضرب أكثر من اللازم ، والا تلفت وأصبحت زبدة ·

٥ ـ بودرة الكريمة : Dream Whip - or Klop Klop

توجد فى الأسـواق حاليا بودرة جاهزة يمكن استخدامها مع اللبن واتباع الارشادات المدونة على كل نوع ، الا أنه يمكن تلخيص العمل فى الآتى :

المقـادير :

٤	ملاعق كبيرة كريمة بودرة	١	ملعقة كبيرة سكر بودرة
١	كوب لبن	٢	ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو

الطريقـة :

١ ـ توضع جميع المقـادير عدا الشيكولاتة فى سلطانية وتضرب بالمضرب السلك أو الـكهربائى حتى يغلظ قوامها ، ثم توضع فى الثلاجة لحين استخدامها (تكفى المقـادير السـابقة لتغطيـة تورته متوسطة الحجم) . يصبح قوامها كالكريم شـانتلى

٢ ـ تضـاف الشيكولاتة فى حـالة الرغبة فى تغطية التورتة بحلوى الشيكولاتة ·

٦ ـ المـارنج السريع البارد : *Meringues*

المقـادير :

١	بياض بيضة	١	ملعقة صغيرة عصير ليمون
١	كوب سكر بودرة	١	ملعقة صغيرة فانيليا
$\frac{1}{2}$	كوب ماء مغلى		

الطريقـة :

١ ـ يضاف عصير الليمون والسكر الى زلال البيض فى سلطانية متوسطة الحجم ·

٢ ـ يضاف المـاء المغلى بمجرد رفعـه من على النـار الى الخليط السابق ويضرب فى الحال بالمضرب أو بالخلاط ويستمر ذلك حتى يغلظ قوامه ثم تضاف الفانيليا ويستخدم ·

٣ ـ للحصول على مارنج ناجح لا بد من فصـل البياض عن الصفار تماما واستخدام البيـاض بدون أثر اطلاقاً للصفار ·

٧ ـ حلـوى المـاء : *Glace Icing*

تستعمل حلوى المـاء لتغطية التورت والجاتوه والكيك ويضاف اليها الشيكولاتة أو القهوة أو البرتقال أو الليمون أو الفانيليا وتسمى باسـم هذه الاضافات ·

المقـادير :

٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا ٢ ملعقة كبيرة ماء

الطريقـة :

١ ـ يوضع المـاء على السكر تدريجيا مع الدعك الجيد ثم يضرب الخليط جيدا حتى يصبح ناعم جـدا . وقد يحتاج الى قليل من الماء أثناء الدعك فيضاف اليه نقطة نقطة مع التقليب الجيد .

٢ ـ يمكن عمل عـدة انواع كالآتى :

(أ) حلوى الشيكولاتة : مقدار من حلوى الماء السابق عمله مع اضافة ملعقة شـيكولاتة بودرة أو كاكاو مع التقليب الجيد ، وقد يضاف قليل من المـاء اذا احتاج الأمر .

(ب) حلوى الليمون : توضع ملعقة ليمون بدل ملعقة المـاء فى حلوى المـاء وتقلب مع السكر ثم تلون باللون الأصفر ، وقد يستغنى عن اللون فى حالة عـدم وجوده .

(جـ) حلوى البرتقال : تضاف ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال لعمل الحلوى بدل المـاء .

(د) حلوى الفانيليا : تضاف ملعقة فانيليا الى مقدار حلوى المـاء ثم يلون بنقط من الكوتشنيل .

٨ ـ الحلـوى الأمريكية : *American Frosting*

المقـادير :

زلال ٦ بيضات ١ ½ كوب سكر بودرة
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون ١ ملعقة صغيرة فانيليا
½ كوب مـاء

الطريقـة :

١ ـ تخلط جميع المقادير فى سلطانية .

٢ ـ توضع السلطانية فى ماء يغلى على النار (حمـام مائى) مع الضرب بالمضرب حتى يغلظ القـوام ويبيض اللون .

٣ ـ ترفع بعيدا عن النـار ويستمر فى الضرب حتى يتكون المنْقـار (اذا رفع الخليط لاعلى بواسـطة الملعقة تظهر علامة المنقـار) ثم تضاف الفانيليا وتصب على التورتة بمجرد الانتهاء من عملها .

٩ ـ حلـوى الشيكولاته (١) : *Chocolate Icing*

المقـادير :

١٢٥ جرام زبد ١ ½ ورقة جيلاتين
١ ½ كوب شيكولاتة كورونا ½ كوب مـاء

الطريقـة :

١ ـ تذاب الزبد مع الشيكولاتة فى حمـام مائى ثم يترك حتى يبرد قليلا .

٢ ـ يذاب الجيلاتين فى المـاء ويترك حتى يبرد قليلا .

٣ ـ يضـاف الجيلاتين الى الزبد والشيكولاتة على أن يكونوا فى درجة حرارة واحـدة ثم يقلبوا جيدا ويضـاف الخليط على التورتة .

١٠ـ حلوى الشيكولاتة (٢) :

المقـادير :

٨ ملعقة شيكولاتة مبشورة	٤ ملعقة كبيرة لبن حليب
١ ملعقة فانيليا	١ قطعة زبد فى حجم البيضة
١ ورقة جيلاتين	

الطريقـة :

١ ـ توضع الشيكولاتة والزبد واللبن على حمام مائى حتى يسيل الخليط ·

٢ ـ يذاب الجيلاتين فى قليـل من المـاء ، ثم يصفى بالمصـفاة السلك ويصب على الخليط السـابق ويقلب على الحمام المـائى حتى يغطى ظهر الملعقه الخشب عنـد رفعها من الخليط ، ثم تترك حتى تبرد وتستخدم ·

١١ـ حلوى الشيكولاتة (٣) :

المقـادير :

٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة	١ قطعة زبد صغيرة للتلميع
١ ملعقة مـاء كبيرة	

الطريقـة :

١ ـ تذاب الشيكولاتة فى المـاء وترفع على نار هادئة أو على حمام مائى ·

٢ ـ تترك حتى تصير دافئة ، ثم تضاف قطعة الزبد حتى تسيح وتستعمل بعد ذلك فى التغطية ·

١٢ـ حلوى الشيكولاتة (٤) :

المقـادير :

١ كوب لبن	½ كوب كاكاو
سكر للتحلية	½ ١ ملعقة كورن فلور
١ قطعة زبد فى حجم عين الجمل	١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقـة :

١ ـ تضـاف جميع المقادير فى كسرولة وتقلب جيدا ثم ترفع على النار فى حمام مائى وتقلب بمضرب سلك حتى يغلظ قوامها ·

٢ ـ تضـاف ملعقة الفانيليا وتترك لتبرد ، ثم تستعمل فى حشو وتغطية التورتة ·

١٣ـ حـلوى الشيـكولاتةالسريعة :

(أ) يمكن تجهيز حلـوى الشيكولاتة بطريقة سريعة وهى عبارة عن بشر قطعة شيكولاتة كبيرة (كتلة) واذابتها مع قطعة صغيرة من الزبد فى حمام مائى ثم تصب على التورتة مباشرة ·

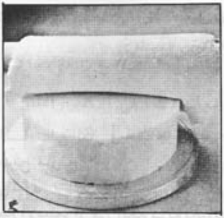
(ب) كما يوجد فى الأسواق حاليا أكياس مغلقة بها حلوى شيكولاتة ويتم تجهيزها بوضع الكيس المغلق فى مـاء مغلى لـمدة خمس دقائق ثم يفتح طـرف الـكيس بعـد رفعـه من المـاء وتصب حـلوى الشيـكولاتة على التـورتة بحيث تغطيها تمـاما ·

Fondant Icing

حلوى الفندان



١



٢



٣

المقادير :

½ كيلو سكر ناعم جدا ٥٠ جرام عسل جلوكوز (٣ ملاعق كبيرة)

½ كوب ماء

الطريقة :

١ ـ يغطى السكر وعسل الجلوكوز بالماء .

٢ ـ يرفع على النار مع التقليب المستمر حتى يصير كرملة بيضاء ويجمد .

٣ ـ لمعرفة نضج الفندان يؤخذ مقدار منه بواسطة ملعقة صغيرة ثم توضع على رخامة فاذا لم تفرش دل ذلك على تمام النضج واذا فرشت دل ذلك على عدم النضج فيستمر فى التقليب على النار .

٤ ـ يصب الخليط فوق رخامة مرشوشة بالكورن فلور حتى يبرد .

٥ ـ يقلب بواسطة (مقطع الحلوانى) تقليبا مستمرا حتى يصير ناصع البياض .

٦ ـ يستعمل مباشرة حسب الطلب لتغطية أو تجميل التورت والجاتوهات كالآتى :

(أ) يفرد الفندان بالنشابة على شكل دائرة قطرها أكبر من قطر الكعكة المراد تغطيتها بمقدار مناسب بحيث يغطى الأجناب كالرسم .

(ب) يرفع بالنشابة ويوضع الفندان فوق الكعكة بحيث يغطيها تماما (الوجه والأجناب) .

(جـ) تعفر اليد بالكورن فلور ، وبحركة دائرية يضغط على الفندان بحيث يثبت الفندان فوق الكعكة ، ثم يزال المقدار الزائد من الفندان

٧ ـ يمكن اضافة أى لون لتلوين الفندان أثناء عمله .

٨ ـ يمكن حفظ الفندان فى كيس نايلون حتى لا يجف ، وفى حالة جفافه يمكن وضع الكيس فى ماء ساخن حتى يلين ، ثم يرفع ويترك لمدة ساعة ثم يستخدم فى التغطية مباشرة .

٩ ـ اذا أريد تشكيله الى أشكال مختلفة للتجميل أو عمل وحدات من الفندان فيتم الآتى :

يضرب بياض اثنين بيضة مع السكر حتى يصبح مارنج ، ثم يضاف اليه ملعقة شمع سايح أو ملعقة روح الخل ثم يصب الخليط على رخامة ويتم عمل الفندان كما سبق ثم يشكل الى الأشكال المختلفة المطلوبة .

١٥ ـ حلوى أوبير :

المقادير :

$\frac{1}{2}$	كيلو سكر بودرة	١	ملعقة صغيرة فانيليا
$\frac{1}{2}$	كيلو زبد		زلال ثمانى بيضات
١	كوب ماء		

الطريقة :

١ ـ يوضع السكر مع قليل من الماء على النار ويقلب جيدا حتى يصبح كرملة بيضاء .
٢ ـ يضرب زلال البيض حتى يصبح مارنج .
٣ ـ يتم تسييح الزبد وتترك حتى تبرد .
٤ ـ يضاف المارنج الى السكر مع الاستمرار فى الضرب ثم يضاف اليه الزبد .
٥ ـ تضاف الفانيليا الى الخليط السابق وتقلب جيدا وبذلك تكون جاهزة للاستعمال .
٦ ـ قد تضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة أو كاكاو اذا أريد تغطية التورتة أو الجاتوهات بالشيكولاتة ، وقد تضاف النسكافيه الى الخليط وفى هذه الحالة تسمى (التورتة موكا) ، كما يمكن اضافة اساس فراولة (اسانس فراولة) مع لون أحمر خفيف .

الحشوات

يتم حشو التورت والجاتوهات بجميع أنواع الحلوى السابق ذكرها مع اضافة الفواكه المحفوظة والمسكرة والمكسرات المفرية والشيكولاتة ، كل حسب تغطيته وتسميته ، الا أن هناك نوعين من الحشوات يمكن استخدامهما فى حشو بعض أصناف الحلوى :

حشو البرتقال :

المقادير :

٢	ملعقة كبيرة سكر	$\frac{3}{4}$	كوب ماء
٢	ملعقة كبيرة دقيق أو كورن فلور		بشر قشر برتقالة
$\frac{1}{2}$	كوب عصير برتقال	$\frac{1}{2}$	كوب زبيب

الطريقة :

١ ـ يخلط السكر مع الدقيق فى حلة ثم يضاف اليهم عصير البرتقال والماء وترفع الحلة على النار مع التقليب حتى يذوب السكر تماما فيضاف الزبيب مع الاستمرار فى التقليب حتى يغلى الخليط ويغلظ قوامه .
٢ ـ يرفع بعيدا عن النار ويضاف اليه بشر البرتقال ويترك حتى يبرد ويستعمل .

حشو التين :

المقادير :

$\frac{1}{2}$	كوب زبيب	$\frac{1}{2}$	كوب ماء
$\frac{1}{2}$	كوب تين مقطع	$\frac{1}{2}$	كوب شرائح بلح
$\frac{1}{2}$	كوب سكر	١	ملعقة عصير ليمون

الطريقة :

يوضع الجميع فى كسرولة وترفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يغلظ الخليط ويترك ليبرد ثم يستعمل .

الكريمات

الكريمات عبارة عن مركبات تستعمل فى الطهى فى الأغراض التالية :

١ ـ التغطية بمعنى تغطية أنواع بعض الحلوى .

٢ ـ عمل بعض أنواع المثلجات .

٣ ـ حشو بعض أنواع الكعك والجاتوه كما فى الاكلير والشو .

٤ ـ تقدم مع بعض أطباق الحلوى أو أصناف الكعك .

٥ ـ تقدم كصنف حلو مثل الكريم بافاروا ز .

وتتكون الكريمة من البيض واللبن والسكر وتختلف أسماؤها باختلاف الروائح المضافة اليها وباختلاف تركيبها .

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات :

١ ـ تستعمل حلة ذات جوانب مستديرة وتفضل الا تكون من الألومنيوم لأنه يعطى اللبن لونا أزرق .

٢ ـ يجب أن يكون التقليب بشدة وباستمرار مع استعمال المضرب أثناء اضافة اللبن المغلى الى الخامات الأخرى وكذلك أثناء وجودها على النار .

٣ ـ يوضع الكريم على النار لمدة دقيقتين حتى ينضج الدقيق .

٤ ـ تقلب فى سلطانية من الصينى عقب رفعها من فوق النار مباشرة حتى لا تتكون بها كلاكيع .

٥ ـ يجب الاستمرار فى التقليب حتى تبرد الكريمة لكى لا تتكون قشرة على سطحها .

٦ ـ يلاحظ عند حدوث كلاكيع ضرورة رفع الكريمة من فوق النار وتقلب فى اناء صينى وتخفق بشدة بالمضرب حتى تتفكك الكلاكيع .

الكريم باتسيير

المقادير :

١	كيلو لبن	$\frac{1}{8}$	كيلو سكر ناعم (بودرة)
٦	بيضة	٣	ملاعق كبيرة دقيق
١	ملعقة صغيرة فانيليا		

الطريقة :

١ ـ يخلط البيض والسكر والدقيق فى سلطانية مع اضافة قليل من اللبن البارد .

٢ ـ يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بالمضرب .

٣ ـ يوضع الخليط السابق فى اناء من النحاس ويرفع على النار حتى يغلى ويترك يغلى لمدة دقيقتين مع التقليب بشدة بواسطة المضرب حتى ينضج الدقيق والبيض .

٤ ـ ترفع الحلة من على النار وتضاف الفانيليا ثم تصب الكريمة فى سلطانية من الصينى وتقلب من وقت لآخر حتى لا تتكون قشرة ، ويستمر ذلك حتى تبرد .

ملحوظة : اذا أريد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتذاب ملعقة شيكولاتة بودرة فى قليل من اللبن وتضاف للخليط فى المرحلة الأولى (رقم ١ عاليه) ٠

الكريم باتسيير الاقتصادى

المقادير :

١ ملعقة كسترده بودرة
١ كوب لبن
٤ ملعقة كبيرة سكر
١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقـة :

١ ـ تخلط الكسترده بقليل من اللبن البارد ٠
٢ ـ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب مباشرة على الخليط السابق مع التقليب بمضرب سلك ٠
٣ ـ توضع على النار مع التقليب بشدة حتى يغلى وتضاف اليها الفانيليا وتستعمل ٠
٤ ـ اذا أريد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتضاف ملعقة شيكولاتة بودرة الى الكسترده منذ الخطوة الأولى ٠

الكريم الانجليزى

المقادير :

٣ بيضة
٢ كوب لبن
٥ ملعقة كبيرة سكر
١ ملعقة كبيرة كسترده بودرة
١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقـه :

١ ـ يخلط البيض والكسترده وأى اضافات أخرى (مثل الشيكولاتة) فى قدر قليل من اللبن البارد ٠
٢ ـ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب وهو يغلى على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك ٠
٣ ـ يرفع الخليط على النار مع التقليب الشديد المستمر بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يرفع من على النار (قبل بدء الغليان) والا حدثت كلاكيع بالكريمه ٠
٤ ـ تصب فى سلطانية من الصينى عند رفعها من على النار وتضاف الفانيليا وتقلب من آن لآخر بملعقة خشبية حتى تبرد ثم تستعمل ٠

الصلصات

سبق الكلام عن الصلصات الحاذقة التى تقدم مع أصناف اللحوم والطيور والخضر فى الكتاب الثانى وسوف نتكلم الآن عن الصلصات الحلوة التى تقدم مع بعض أنواع البودنج والحلوى ٠

وهذه تنقسم الى قسمين :

١ ـ صلصات أساسها عصير الفاكهة أو الماء المحلى بالسكر ، متخن بالنشا أو الكورن فلور كصلصة الشيكولاتة ٠

٢ ـ صلصات أساسها المربى كصلصة أبريكو ٠

وسوف نذكر فيما يلى بعض أنواع هذه الصلصات :

ـ صلصة الشيكولاتة ٠

ـ صلصة المربى (صوص أبريكو) ٠

ـ صلصة الكستردة ٠

ـ صلصة الليمون ٠

صلصة الشيكولاتة

المقادير :

٥	بيضات	١	لتر لبن
٤	ملاعق كبيرة كاكاو	$\frac{1}{4}$	كيلو سكر
١	ملعقة صغيرة فانيليا	$\frac{1}{8}$	كيلو كريم شانتلى

الطريقة :

١ ـ يغلى اللبن على النار مع نصف كمية السكر ٠

٢ ـ يكسر البيض ويوضع فى اناء نحاس مع نصف كمية السكر الباقية ثم يضاف الكاكاو ويقلب الخليط جيدا ٠

٣ ـ يضاف الى اللبن عند الغليان ويقلب الخليط جيدا ثم يصفى الخليط ويترك ليبرد (قد يوضع الخليط على الثلج) ٠

٤ ـ يضاف الكريم شانتلى بخفة للخليط بعد أن يبرد تماما ثم تضاف الفانيليا ٠

صلصة المربى (صوص أبريكو)

المقادير :

٤	ملعقة كبيرة مربى	١	ملعقة صغيرة عصير ليمون
٢	كوب ماء	٢	ملعقة صغيرة كورن فلور
٨	ملعقة كبيرة سكر		

الطريقة :

١ ـ يضاف الماء الى الكورن فلور قليلا قليلا مع التقليب وذلك حتى يتفكك الكورن فلور وحتى لا تتكون كلاكيع ٠

٢ ـ تخلط بقية المقادير مع بعضها وتضاف الى الخليط السابق ٠

٣ ـ ترفع على النار وتقلب حتى تغلى وتترك حوالى ثلاث دقائق حتى يختفى منها طعم الكورن فلور ٠

٤ ـ تصفى الصلصة وتستخدم وتقدم مع البودنج وغيرها ٠

صلصة الكستردة

المقادير :

١ ½	كوب لبن	١	ملعقة فانيليا
١	ملعقة كبيرة كورن فلور أو كستردة بودرة	٣	ملعقة سكر للتحلية

الطريقة :

١ ـ يمزج الكورن فلور فى قليل من اللبن البارد ، ثم يغلى بقية اللبن ويحلى بالسكر ٠

٢ ـ يضاف الكورن فلور الى اللبن المغلى المحلى ثم يرفع الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق حتى ينضج الكورن فلور أو الكستردة ٠

٣ ـ تترك حتى تبرد ثم تضاف الفانيليا وتغرف فى قالب الصلصة لاستخدامها ٠

صلصة الليمون

المقادير :

٢	بيضة	١	ملعقة كبيرة زبد
٢	ملعقة كبيرة سكر	¼	كوب ماء
	قشر وعصير ليمونتين		

الطريقة :

١ ـ يقطع قشر الليمون الى شرائح رقيقة ويغلى فى الماء مدة خمس دقائق ثم ينشل ٠

٢ ـ يضرب البيض جيدا ٠

٣ ـ يضاف السكر والزبد وعصير الليمون وقشرة الى البيض المربوب مع التقليب الجيد ٠

٤ ـ ترفع الصلصة على النار الهادئة أو توضع فى حمام مائى مع التقليب حتى يغلظ قوامها بشرط عدم غليانها ثم تستخدم ٠

الفصل الثانى

العجينة الإسفنجيّة

تعتبر العجينة الاسفنجية هى الأساس تقريبا فى عمل معظم التورت والجاتوهات ، وتتميز بخفتها لخلوها من المادة الدهنية ، ويتوقف نجاحها على ضرب البيض بالسكر ضربا جيدا مع اضافة الخامات بخفة . وسوف نذكر تفصيليا فيما بعد الأساس فى عمل العجينة ، مع ذكر بعض انواع من التورت والجاتوهات الجميلة الشيقة التى يمكن تقديمها فى الحفلات وأعياد الميلاد والمناسبات السعيدة .

وتسمى العجينة الاسفنجية بالفرنسية (عجينةالجنو از) أو الباتوسبانيا ـ وبالانجليزية (اسبونجكيك)

العجينة الاسفنجية (اسبونج كيك أو الجنواز) :

المقادير :

١٠	بيضات كبيرة الحجم	٢	كوب سكر بودرة
$٢\frac{١}{٢}$	كوب دقيق	١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١	ملعقة صغيرة فانيليا	١	ملعقة كبيرة سمنة

• أو

١٠	بيضات		وزن ٨ بيضات سكر بودرة
	وزن ست بيضات دقيق	١	ملعقة صغيرة فانيليا
		١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ ـ تدهن الصينية المتوسطة الحجم من الداخل بالسمنة جيدا ثم ترش بخليط من الدقيق والسكر بحيث تغطى الصينية من الداخل تماما . أو تغلف بورق اجلاسيه .

٢ ـ يتم ايقاد الفرن قبل البدء فى العمل ، اذ من أهم شروط نجاح صنع الكعك الاسفنجى هو دخوله الفرن مباشرة بعد الانتهاء من العمل وأن تكون درجة حرارة الفرن متوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية للكعك قبل أن يتم النضج .

٣ ـ يكسر البيض واحدة واحدة للتاكد من سلامته ويوضع فى السلطانية الغويطة .

٤ ـ يضرب البيض بشدة وبسرعة ثم يضاف اليه السكر ويستمر الضرب بالمضرب حتى تتكون علامة الشريط (وعلامة الشريط تعنى انه اذا رفع المضرب الى أعلى وترك العجينة تتساقط منه على السطح ظهرت علامة على سطح العجين تختفى بعد ثوان ويعنى ذلك أن الخليط وصل الى السمك المطلوب) .

٥ ـ يضاف البيكنج بودر الى الدقيق ويقلب جيدًا .

٦ ـ يضاف الدقيق الى الخليط المضروب بخفة متناهية باستعمال السكينة العريضة أو الملعقة الخشب .

٧ ـ يصب الخليط فى الصينية المدهونة أو فى قالب مستدير أو أطواق مستديرة بحيث لا تزيد الكمية على ثلثى جدار الصينية أو القالب والا ارتفعت العجينة أثناء النضج وتساقطت خارج الصينية واحترقت .

٨ ـ توضع الصينية فى الفرن المتوسط الحرارة ويقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح الا قليلا (لا يجوز فتحه مطلقا الا بعد مضى العشرة دقائق الأولى حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على هبوطها أو تلفها) .

٩ ـ يتم اختبار نضج الكعك بغرس سكين رقيقة فى أحد جوانبها فاذا خرجت السكين دون أن يعلق بها عجينة دل ذلك على تمام نضجها ، كذلك يلاحظ تماسك وسط الكعك مع حدوث صوت أجوف عند هزها .
(اذا أحمر الوجه قبل تمام نضجها يغطى سطحها بورقة مدهونة سمنة حتى يتم نضجها) .

١٠ ـ يقلب الكعك على منخل سلك أو قاعدة سلك ويترك حتى يبرد بعيدا عن التيارات الهوائية ولا يتم العمل على تجميلها أو حشوها الا بعد أن نبرد تماما .

١١ ـ لا يفضل ارسال الكعك الاسفنجى الى الفرن الخارجى لأنه غالبا ما يتلف اذ أن المدة التى تنقضى بين اتمام صناعته وارساله الى الفرن كبيرة بحيث تعمل على هبوط الكعك وخروج الهواء الذى أدخل الى العجينة أثناء ضرب البيض .

١٢ ـ اذا أريد عمل تورتة بالشيكولاته يضاف ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة الى الدقيق أثناء العمل بدل ٢ ملعقة دقيق .

ويلاحظ أنه يمكن عمل العديد من التورت والجاتوه والحلوى باستخدام العجينة الاسفنجية مع تغيير فى الحشو والتغطية والتجميل والتقطيع .

الطريقة الصحيحة لتجميل التورت والجاتوهات :

بعد نضج الكعك يغطى بحلوى مختلفة ليصبح تورتة أو جاتوه أو لتحسين منظره أو لزيادة القيمة الغذائية له .

الطريقة :

١ ـ تقطع الأجزاء المرتفعة من سطح الكعكة بحيث يصبح مستويا .

٢ ـ توضع الكعكة على صينية مقلوبة بحيث يكون قاع الكعكة الى أعلى .

٣ ـ تسوى جوانب الكعكة بالسكين ـ ان لزم ـ حتى ينتظم شكلها .

٤ ـ تمسح الكعكة بخرقة مبللة ومعصورة وذلك لجمع الفتات حتى لا تنتشر فى غطاء التورتة فتشوه منظرها .

٥ ـ يغطى سطح الكعكة وجوانبها بطبقة رفيعة من حلوى الزبد سمكها حوالى نصف سنتيمتر تقريبا أو يغطى بالحلوى الأمريكية أو حلوى الشيكولاتة ٠٠ الخ ٠

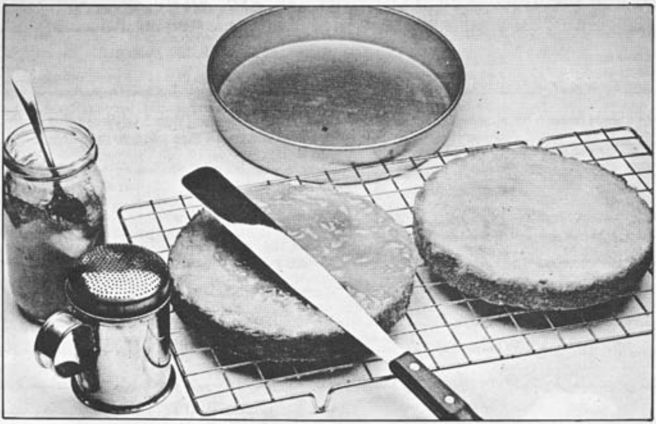
٦ ـ تغمس سكين التورتة الباليت فى ابريق عميق به ماء ساخن ويمر بها بخفة على السطح لتسويته وتلميعه ٠

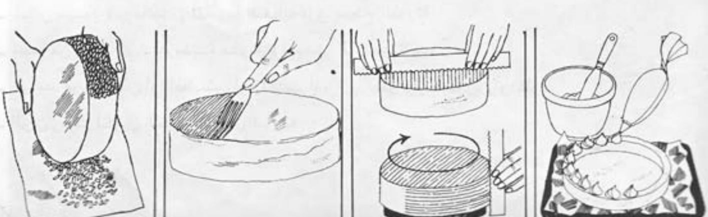
٧ ـ يجمل سطح التورتة بأى نوع من الأنواع المختارة للتجميل اما برسم وردات بواسطة الكيس والبلبلة وذلك بحلوى الزبد أو الكريمة أو الشيكولاتة أو تجمل بالبسكوت أو يرص على سطحها شيكولاتة قرفة وترش بسكر البودرة ، أو بأستخدام الشوكة أو مسطرة خاصة مشرشرة ٠ ويتوقف ذلك على ذوق الشخص نفسه ورغبته ٠

٨ ـ تغطى الجوانب إما بشيكولاتة فورماسييل أو بالمكسرات المفرية بعد تحميصها أو بجوز الهند ٠

٩ ـ ترفع التورتة من فوق الصينية بواسطة الباليت وتوضع باحتراس على طبق مغطى بمفرش دانتيل ، ويوجد أنواع من الكرتون خاص بالتورتة يوضع المفرش الدانتيل فوقه وتقدم على الطبق ٠

١٠ ـ يمكن شق التورتة بعد أن تبرد وقبل التجميل وحشوها بالمربى أو اى نوع من أنواع الحلوى السابق ذكرها ٠





الأدوات التى تستخدم فى تجميل التورت والجاتوهات

تستعمل فى التجميل أدوات خاصة متعددة ولكنها بسيطة فى استخدامها ، وسوف نوضح فيما يلى بعضا من هـذه الأدوات :

١ ــ قراطيس الورق أو أكياس القماش :

وهذه تستخدم معها أقماع خاصة مختلفة الأشكال والأحجام والاتساع ، وسوف نوضح فيما يلى كيفية استخدام القراطيس والأكياس :

(أ) قراطيس الورق :

يعمل القرطاس بورق الزبدة ويقطع طرف القرطاس المدبب وقد يوضع فيه قمع صفيح سادة أو مزخرف حسب الرغبة ، أو يستعمل قرطاس من الورق بدون أى قمع صفيح فى تنفيذ بعض التصميمات كما فى حالة عمـل خطوط أو أسماء أو نقط · ويمكن فى هـذه الحالة التحكم فى سمك الخط بتوسيع فتحة القرطاس الى الدرجـة المطلوبة بقص جزء بسيط منهـا ·

يملأ القرطاس حتى ثلثيه فقط ، لأنه من الضرورى ترك فراغ فى القرطاس ليسهل قفله حتى لا تخرج الحلـوى المستعملة فى التغطية من أعلى القرطاس أو من القمع أثناء الضغط عليه والتشكيل ، ثم يهز عدة مرات حتى تدخل حلوى التغطية وتقفل فتحة القرطاس ويستعمل ·

وهـذه الطريقة تستعمل فى حالة استعمال الوان مختلفة من التغطيات للتجميل وبالتالى استخدام قراطيس متعددة ، وفى هـذه الحالة توضع القراطيس غير المستعملة تحت فوطة مندداة بالماء تندية خفيفة حتى لا تجف الحلوى وتسد القمع ، واذا جفّت ينزل الجُـزء الـذى جف قبـل تـكملة التصـميم أو الرسم ·

(ب) كيس القمـاش :

كيس من القماش على هيئة قمع مصنوع من قماش خاص سميك به فتحة سفلية قطرها حوالى ٢ سم لوضع الأقماع التى تستعمل لزخرفة الحلوى وغيرها ويستعمل هذا الكيس فى أغراض كثيرة منها تشكيل المارنج والبطاطس والكريم شانتلى وتشكيل بعض البسكويتات ··· الخ ·

ويمـكن تغيير الأقمـاع حتى يمـكن تنفيـذ التصميمات المختلفة فتوجد أقماع تعمل وردات وأخرى تعمل شريط ، وهـكذا يمكن التنويع فى الزخرفة بالتمرين على استخدام هذه الأقماع ·

٢ ــ قاعدة مستديرة من المعـدن توضع عليها التورتة أثناء التغطية والتجميل ، واذا لم تتوفر فيمكن أن تقلب صينية وتوضع عليها التورتة المراد تجميلها ·

٣ ــ سكين مستديرة (باليت) لتسوية التغطية فوق سطح التورتة ·

٤ ــ قطعة من البـلاستيك عريضـة مشرشرة لتجميل الوجه والأجناب ·

٥ ــ عواميد من المعـدن أو البلاستيك أو الخشب اذا أريد عمل تورتة بدورين أو أكثر ·

٦ ــ الوان وفرش لتلوين الحلوى وتجميل النورتة ·

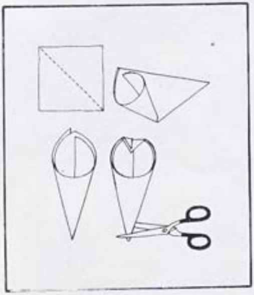
الأدوات التي تستخدم في تجميل التورت والجاتوهات



الأشكال المختلفة للأقماع وطرق التجميل بالقرطاس أو الكيس

سبق الكلام عن القراطيس الورق والأكياس القماش التى تستخدم فى عملية التجميل ولكن أود أن أوضح طريقة عمل القراطيس الورق فى حالة تعذر الحصـول على الكيس القماش وكذلك الأشكال المختلفة التى يمكن للأقماع أن تخرجها باستخدام الحلوات المختلفة ·

طريقة عمل الكيس الورق وطريقة استخدامه :



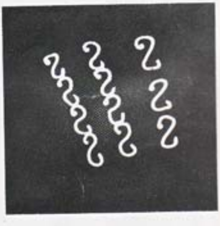
يعمل الكيس من ورق الزبدة بالطريقة الموضحة فى الرسم وذلك باحضار ورقة مربعة يتم ثنيها الى مثلث ثم تلف على هيئة قرطاس على أن يقص طرف القرطاس بالاتساع المطلوب ·

ويمكن استخدامه فى عمل الخطوط الرفيعة اما بدون قمع أو بوضع قمع بفتحة ضيقة سادة (دون زخرفة) فى طرف القرطاس ·

وفى هذه الحالة يمكن عمل خطوط طويلة أو عرضية أو نقط أو عمل كاروهات أو كتابة الأسماء فى المناسبات المختلفة كما هو واضح فى الصور ·

الأقماع المختلفة :

ان الأقماع المعدنية تكون على أشكال مختلفة كما هو مبين فى الصور مع ملاحظة أنه يمكن تصنيعهم محليا حسب الرغبة فى حالة تعذر الحصول عليها من السوق ·

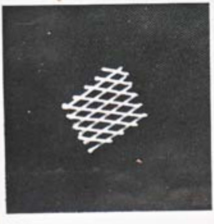




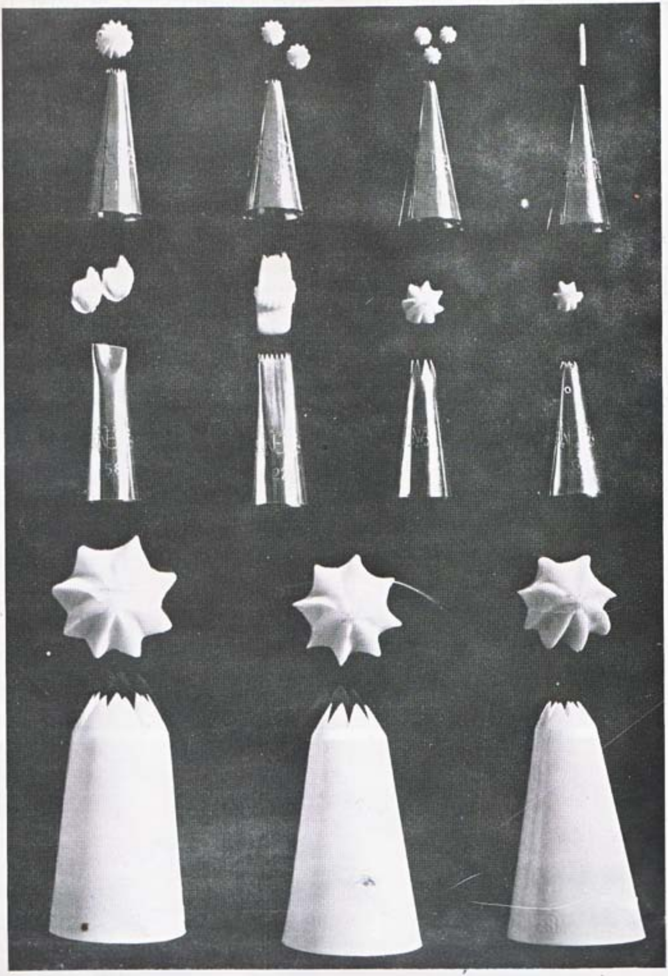








الأقماع المختلفة التى تستخدم مع القراطيس أو الأكياس



وسائل لتجميل التورتة فى المناسبات الخاصة

ان هناك عدة طرق وخامات لتجميل التورتة مثل الفندان كما ذكرنا أو الشيكولاتة الفورماسييل والقرفة وغيرها ، الا أن هناك بعض الطرق الحديثة التى يمكن بواسطتها عمل التغطيات والأشكال الزخرفية الجميلة فى المناسبات ٠

حلوى مولدنج : MOULDING ICING

المقادير :

١ ملعقة كبيرة جلوكوز — ½ كيلو سكر بودرة ناعم جدا
٢ بياض بيضة — ١ ملعقة كبيرة كورن فلور
الوان (مثل الكوتشنيل وغيره) *Food Colouring*

الطريقة

١ ـ يوضع السكر فى سلطانية ويضاف اليه بياض البيض والجلوكوز ويخلطوا جيدا بملعقة خشب ثم يدعك جيدا باليد حتى تتكون كورة ٠

٢ ـ يرش قليلا من الكورن فلور على رخامة ويدعك جيدا باليد ٠ واذا لوحظ أن الحلوى جامدة يضاف اليها نقطا من الماء ثم تحفظ فى كيس نايلون حتى لا تجف ، واذا جفت يوضع الكيس فى ماء ساخن ويترك لمدة ساعة ٠

٣ ـ عند الاستخدام يدعك جيدا ويقسم الى أقسام ثم يخلط كل قسم بلون معين حسب الرغبة

٤ ـ نشكل العجينة على أشكال مختلفة كما هو مبين فى الصورة مع ملاحظة دهان اليد بالكورن فلور أثناء التشكيل ، وقد تستخدم فورشة أو قلم للحصول على الأشكال المختلفة وعمل الظلال اللازمة بالألوان ثم تترك حتى تجف وتستخدم ٠





كيفية عمل أشكال مختلفة من حلوى الشيكولاتة لتجميل التورتة



يتم تحضير حلوى الشيكولاتة السائلة للتغطية وورق من أوراق الورد وفرشاة رفيعة



يدهن بطن الوردة بحلوى الشيكولاتة بواسطة الفرشاة



تترك حلوى الشيكولاتة لتجف فى مكان بارد ثم تنزع ورقة الورد بخفة



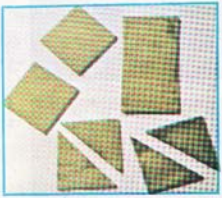
تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة بسمك بسيط فوق ورقة مفضضة



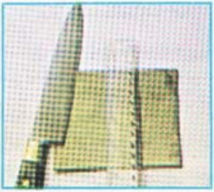
تستخدم قطاعة مستديرة لعمل دوائر



تقسم الدوائر الى أشكال زخرفية وكذلك بقية الكمية



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على شكل مربعات محددة وتترك لتجف فى مكان بارد ثم تقسم المربعات الى مثلثات حسب الرغبة

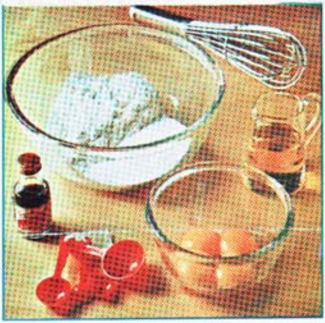


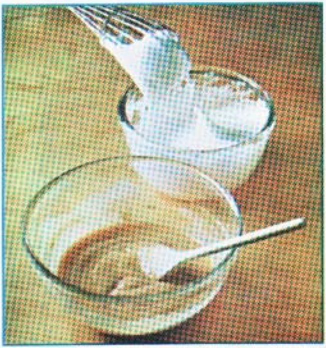
تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على هيئة مربع كبير وتترك لتجف فى مكان بارد ثم تقطع الى شرائح رفيعة بواسطة المسطرة والسكين

(حلوى الشيكولاتة عبارة عن شيكولاتة كتلة أو بودرة ، منصهرة مع قطعة زبد صغيرة فى حمام مائى)

تورتن اسبونج كيك

Torten Sponge Cake







المقـادير :

- ٥ بيضـات
- ١ كوب سكر بودرة
- ١ كوب دقيق
- ٣ ملاعق زيت ذرة
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ ملاعق كبيرة ماء مغلى
- ١ ملعقـة فانيليـا

هذه الكعكة الاسفنجية أخف من الكعك الاسفنجى السابق شرحه ويمكن عمل منها عدة جاتوهات وتورت ·

الطريقـة :

١ ـ تدهن صـينية مسـتديرة دهنـا جيـدا بالزيت أو تستخدم صينية من النوع التيفال ·

٢ ـ يوضع صفار البيض والسكر والدقيق المضاف اليه البيكنج بودر والزيت والمـاء المغلى والفانيليا فى سلطانية وتقلب جيدا بملعقة خشب حوالى دقيقتين حتى يختلط الخليط جيدا وينعـم ·

٣ ـ يضرب بيـاض البيض جيـدا بالمضرب السـلك أو المضرب الكهربى حتى تجمـد تمـاما ·

٤ ـ يقلب الخليط السابق عمله ثم يضاف اليه بيـاض البيض بخفة حتى يختلط البيـاض بالخليط تماما ·

٥ ـ يصب فى الصينية ويزج فى فرن متوسـط الحرارة (الرف يكون فى وسط الفرن) ·

٦ ـ يختبر نصـج الكعـكة بوضع سـكين فى العجينة فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على تمام النضج ·

٧ ـ تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد ·

٨ ـ يمكن تلوينها بالشيكولاتة بانقـاص مقدار ملعقة كبيرة دقيق من المقـدار واضـافة ملعقـة كبيرة كاكاو فى ملعقة كبيرة ماء مغـلى واضافتها الى صفار البيض ·

تورتة سبت الزهور لعيد الأم

Mother's Day Flower Basket Cake



 ٣  ٢  ١

المقادير :

- كعكة اسفنجية (تورتن اسبونج كيك) مع مضاعفة المقدار ·
- مقدارين من حلوى الزبد بالشيكولاتة ·
- أشكال من الزهور مصنوعة من حلوى مولدنج بالوان مختلفة أو وحدات من الكريز المسكر والانجيليكا ·

الطريقة :

١ ـ تقطع الكعكة الى نصفين وتحشى بحلوى الزبد وتغطى بالنصف الثانى مع وضع طبقة خفيفة من حلوى الزبد على وجه وأجناب التورتة ·

٢ ـ توضع الكعكة على قاعدة يمكن ادارتها أو على ظهر صينية مرتفعة الجدار حتى يسهل تجميلها ·

٣ ـ يملأ كيس بحلوى الزبد مع استخدام بلبلة على شكل شريط ، ويتم عمل شرائط بالطريقة الموضحة فى الصورة ، بحيث يغطى محيط التورتة ونصف السطح العلوى ·

٤ ـ ترص الزهور المصنوعة من حلوىمولدنج أو بعض وحدات من الكريز والانجيليكا وتغطى بنصف دائرة من حلوى الشيكولاتة (انظر ص ٢٨) ·

تورتة الشيكولاتة



المقادير :

- كعكة اسفنجية بالشيكولاتة .
- مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاتة .
- شيكولاتة فورماسييل .
- قطع رقيقة من الشيكولاتة على شكل المروحة .

الطريقة :

١ ـ تشق الكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد تماما .

٢ ـ تحشى بحلوى الزبد ثم تغطى بطبقة سميكة منها بحيث تغطى الوجه والأجناب تماما باستخدام الباليت .

٣ ـ تغطى الأجناب بالشيكولاتة الفورماسييل .

٤ ـ يجمل السطح باستخدام الشوكة بعمل خطوط طولية .

٥ ـ يجمل المحيط العلوى للتورتة بعمل وردات من حلوى الزبد باستخدام الكيس والقمع الذى على شكل وردة ، وترص وحدات الشيكولاتة على مسافات متساوية ثم يجمل وسط التورتة بثلاث قطع من الشيكولاتة .

ـ يمكن شق الكعكة الى ثلاث أقسام بدلا من اثنين وحشوها بحلوى الزبد بدون اضافة الشيكولاتة ثم تغطية الأجناب بوردات من حلوى الزبد وتغطية الوجه بحلوى الزبد مع تجميله بالشوكة ثم نضع فى وسط التورتة وحدات من الكريز .

تورتة بالحلوى الأمريكية



المقادير :

- كعكة اسفنجية بالشيكولاتة .
- مقدار من الحلوى الأمريكية .
- شيكولاتة قرفة .

الطريقة :

١ ـ توضع الكعكة الاسفنجية على قاعدة مرتفعة .

٢ ـ تصب الحلوى الأمريكية بمجرد عملها فوق الكعكة بحيث تغطى الوجه والأجناب تماما بواسطة الباليت .

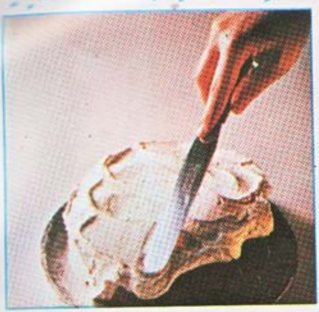
٣ ـ تكسر الشيكولاتة القرفة وتوضع فى وسط التورتة بطريقة رص الحطب .

٤ ـ توضع على مفرش دانتيل أو قاعدة كرتون وتقدم .

٥ ـ يمكن أن تشق الكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد وقبل تجميلها ، الى نصفين بالعرض ، ثم يتم حشوها بالكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثانى وتغطى بعد ذلك بالحلوى الأمريكية .

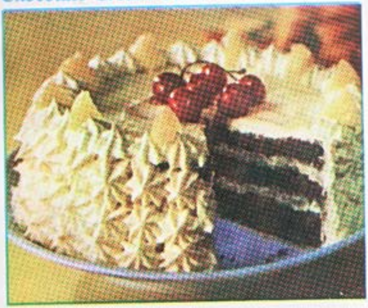
٦ ـ يمكن تشكيل الغطاء بطريقة أخرى وذلك بعمل دوائر بواسطة الباليت ثم رفع اليد بسرعة فتعطى شكل المنقار وتترك لتهدأ ويجمل وسطها بقطع الشيكولاتة المقطعة على شكل مثلثات وحينئذ تسمى *Devil's Food Cake*

طريقة التغطية بالحلوى الأمريكية



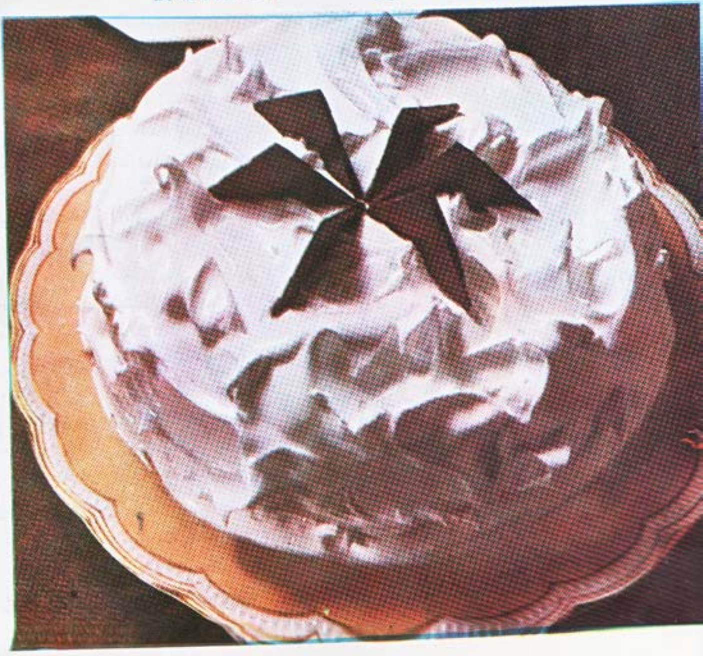
كيكة الشيكولاته بالكريمة

Chocolate Cream Cake



تورتة بالحلوى الأمريكية

Devils Food Cake



تورتة الفراولة بالكريمة

Strawberry Cream Cake



المقـادير :

كوب محلول سكرى (مضافا اليه ½ كوب عصـير فاكهة حسب نوع الفـاكهة التى ستجمل بهـا الكعكة) ·

مقدار من الكعك الاسفنجى

½ كيلو كريم شانتلى

½ كيلو فراولة أو علبة فواكه محفوظة

الطريقـة :

١ ـ يصب مقدار الكعك الاسفنجى فى صينية مستديرة وتخبز وتشق الى نصفين بعد أن تبرد تماما ·

٢ ـ يسقى النصف بالمحلول السكرى أو المحلول السكرى للعلبة المستخدمة ويغطى بطبقـة من الكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة ثم تسقى ثانية بباقى الشراب ·

٣ ـ يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ووحدات من الفراولة ·

٤ ـ يمكن تغيير التجميل كالآتى :

أولا : تخبز العجينة فى قالب مستطيل أو مربع ·

ثانيا : تغطية الأجناب بالكريم شانتلى أو باللوز المحمص ·

ثالثا : رص وحدات أو أجزاء من الفاكهة المستخدمة فى النصف · مع عمـل وردات من الكريم شانتلى على الوجه على طول محيط التورتة ·

تورتة موسى الليمـون

المقـادير :

كعكة اسفنجية بالشيكولاتة أو بدونها

¼ كيلو كريم شانتلى

مقدار من موسى الليمون (انظر باب المثلجات)

شرائح من الليمون الحلو

الطريقـة :

١ ـ تشق الكعكة وتحشى بالكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثـانى ·

٢ ـ تصب عليها مقدار من موسى الليمون وتترك فى الثلاجة حتى تجمد طبقة الموسى ·

٣ ـ يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى وحلقات من الليمون ·

تورتة المشمش بالكريم شانتلى

تورته موسى الليمون



تورتة مارون البطاطا





المقادير :

كيكة اسفنجية

كوب كريم شانتلى

مقدار من مارون البطاطا مكون من :

- ٢ بطاطا كبيرة
- ٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ٤ ملاعق زبد
- ¼ كيلو سكر بودرة
- ١ ملعقة فانيليا
- ١ ملعقة مربى

الطريقة :

١ ــ تشوى البطاطا فى الفرن وتقشر وتهرس جيدا مثل البطاطس البيوريه

٢ ــ يضاف السكر البودرة والزبد والشيكولاتة والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس .

٣ ــ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ويوضع مقدار ربع الحلوى على النصف ويغطى بالنصف الثانى من الكعكة .

٤ ــ تدهن الكعكة بالمربى السائلة ثم توضع فى طبق سرفيس .

٥ ــ توضع حلوى البطاطا فى مصفاة الطماطم ذات اليد ، وتقرب من سطح الكعكة ثم تدار يد المصفاة فتسقط البطاطا على شكل الشعرية بحيث تغطى أجزاء التورتة وقد ترش بقليل من السكر البودرة وتجمل بوردات من الكريم شانتلى .

٦ ــ يمكن تقديم طبق من حلوى البطاطا كالآتى :

(أ) توضع حلوى البطاطا فى مصفاة الطماطم كما سبق ثم تدار يد المصفاة فتسقط حلوى البطاطا فى وسط طبق التقديم .

(ب) تعمل وردات من الكريم شانتلى حول البطاطا وتجمل بقطع من الكريز المحفوظ .

تورته بحلوى الزبد السريعة بالشيكولاتة *Chocolate Fudge Cake*



المقادير :

كعكة اسفنجية بالشيكولاتة
مقدار من حلوى الشيكولاتة

- انصاف من عين الجمل
أو
$\frac{1}{2}$ كوب كريم شانتلى

الطريقة :

١ ـ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ، تحشى بقليل من حلوى الشيكولاتة ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة ·
٢ ـ توضع فوق ظهر صينية مرتفعة الجدار ثم تصب عليها حلوى الشيكولاتة بسرعة بحيث تغطيها تماما ·
٣ ـ تترك حتى تجمد ثم توضع فى السرفيس وتجمل بأنصاف عين الجمل على مسافات متساوية أو بوردات من الكريم شانتلى ·

تورتة الخطوبة



المقادير :

كعكة اسفنجية أو كعكة من عجينة الكيك
كوب حلوى زبد
مقدار من الفندان ملون بلون روز (ص ١٢)
٣ وردات من حلوى مولدنج (ص ٢٨)
شريط أبيض

الطريقة :

١ ـ تشق الكعكة وتحشى بحلوى الزبد ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة ·
٢ ـ تدهن الكعكة بقليل من مربى المشمش ثم تغطى بالفندان بالطريقة الموضحة فى ص ١٢ ثم تجمل كالصورة ·

• تورتة الأناناس بالكريمة *Pineapple Cake*

المقادير :

تورتن اسبونج كيك (ص ٣٠)
علبة أناناس حلقات
٢ كوب كريم شانتلى
مكسرات مفرية أو لوز محمص
مربى مشمش قهـا
وحدات من الكريز المحفوظ

الطريقة :

١ ــ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ثم تحشى بنصف كوب كريمة مقطـع به بعض شرائح من الاناناس ثم تغطى بالنصف الثانى من الكعكة ·

٢ ــ توضـع الكعكة فى السرفيس ثم تغطى بالمـربى السائلة ويدهن الوجه والأجناب بالكريمة بحيث يتبقى نصف كوب كريمة ·

٣ ــ تغطى الأجناب باللوز المحمص أو المكسرات المفرية وترص حلقات الأناناس على الوجه على شكل دائرة ويوضع فى وسط كل حلقة واحـدة من الكريز المحفوظ ·

٤ ــ يجمل الوجـه بالكريم شانتلى على شكل وردات بحيث يغطى وجـه التـورتة تمـاما كمـا هو واضـح بالصورة ، كما تجمل بقطع صغيرة من الانجليكا والكريز وتوضع فى الثلاجة الى حين تقديمها ·

• تورتة حلقة البرتقال *Tipsy Orange Ring*

المقادير :

كعكة اسفنجية
١ كوب مـاء
٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش
٢ ملعقة كبيرة مربى مخففة
بشر برتقالة
١ كوب عصير برتقال
٢ برتقـالة
بعض وحدات من الكريز المحفوظ

الطريقة :

١ ــ يوضع السكر والمـاء فى كسرولة وترفـع على النار الهادئة حتى يغلى بدون تقليب لمدة دقيقة ·

٢ ــ يرفع من على النـار ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليه عصير البرتقال وبشر البرتقال ·

٣ ــ توضـع الكعكة فى الصينية التى خبزت فيهـا ويصب عليها الخليط السابق وتترك حتى تتشرب تماما ثم ترفع من الصينية وتوضع فى طبق التقديم ·

٤ ــ تقشر برتقالة وينزع منها البـذر وتفصص الى فصوص كما تقطع البرتقالة الثانية الى حلقات رفيعة بقشرهـا ·

٥ ــ تجمل التورتة بوضع فصوص البرتقال على شكل دائرة فى النصف كما ترص وحـدات حول التـورتة على مسافات متباعدة ·

٦ ــ توضع الحلقات التى بقشرها بالتبـادل مع فصوص البرتقال حول التورتة ثم توضع وحدات الكريز فى وسط كل حلقة برتقال كما يجمل الوجـه بوضع وحدات من الكريز بين كل فص وآخر ·

٧ ــ تدهن التـورتة جميعها بواسطة فرشاه بالمربى المخففة لتظهر لامعـة ·



كعكة دانش *Danish Cake*



المقـادير :

٨ بيضات (مفصول الصفار عن البياض)

بشر ليمونة

٤ ملاعق عصير ليمون

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

١٠ ملاعق كبيرة سكر

٦ ملاعق كبيرة دقيق

٢ ملعقة كورن فلور

١ ملعقة صغيرة فانيليا

للحشـــو :

٢ ورقة جيلاتين أو ٤ ملاعق جيلاتين بودرة

٤ ملاعق مـاء

٤ ملاعق سكر بودرة

قليل من الشيكولاتة القرفة

٣ كوب كريمة

١ علبة أناناس مقطع قطع صغيرة

الطريقـة :

١ ـ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيـق أو تفرش بورق زبد وتدهن بالسمن ٠

٢ ـ يضرب صفار البيض ويضاف اليه عصير وبشر الليمون والسكر والفانيليا حتى يصبح كالكريمة ٠

٣ ـ يضرب بياض البيض بالمضرب جيـدا حتى يصبح أبيض كالمـارانج ٠

٤ ـ ينخـل الدقيق والكورن فلور والبيكنج بودر ثم يضـافوا جميعا لصـفار البيض قليلا قليلا بالتبـادل

مع بياض البيض المضروب حتى تنتهى مقادير الدقيق وبياض البيض مع مراعاة التقليب بخفة ·

٥ ــ يصب الخليط فى الصينية ويزج فى الفرن لمدة نصف ساعة حتى ينضج ·

٦ ــ يتم اخراجه من الفرن ويترك حتى يبرد نوعا لمدة خمس دقائق ثم نقلب الكعكة على جرلية سلك وتترك حتى تبرد تماما ·

٧ ــ تشق الكعكة الى ثلاث حلقات بالعرض

٨ ــ ينقع الجيلاتين فى ماء بارد لمدة خمس دقائق حتى يلين ثم يرفع على النــار حتى يذوب تماما ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد · يضاف اليه ¾ مقدار الكريمة ويحلى بالسكر وتضاف اليه قطع الأناناس ·

٩ ــ يقسم هــذا المقدار الى ثلاث أقسام يحتفظ بقسم منها لتجميل الوجــه والباقى تحشى به الثلاث طبقــات للكعكة ·

١٠ ــ يجمل الوجه بتغطيته بالجزء الذى تم الاحتفاظ به لهذا الغرض ويتم عمل وردات من الكريم شانتلى على المحيط العلوى للتورتة مع تجميلها ببعض وحدات من الشيكولاتة القرفة ·

تورتة بحلوى الماء *Glacé Icing*



المقــادير :

١ كعكة اسفنجية

كوب كريم شانتلى أو ثلاث ملاعق كبيرة مربى

مقدار من حلوى المــاء

٢ ملعقة كبيرة حلوى مــاء بالشيكولاتة

الطريقــة :

١ ــ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض وتحشى بالكريم شانتلى أو بالمربى ·

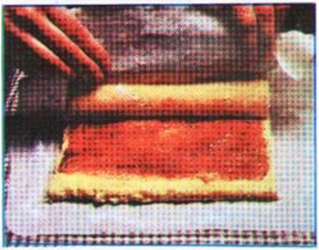
٢ ــ يتم التجميل إما بصب حلوى الماء على التورتة فور عملة أو يستخدم كالآتى :

أ ــ يصب حلوى المــاء (الذى بدون لون) على التورتة فور عمله بحيث يغطيها تماما ·

ب ــ توضع حلوى المــاء بالشيكولاتة فى كيس من الورق أو القماش بالقمع ويتم عمل خطــوط طوليه على مسافات متساوية على الوجه ·

جـ ــ تعمل خطوط عريضة بسكين أو طرف سيخ مدبب كما هو واضح بالصــورة ويجمل المحيط بحــلوى الزبد ·

طريقة لف السويسرول



السويسرول

Swiss Roll





السويسرول
بالشيكولاتة
والكريم شانتلى

صاج السويسرول





السويسرول
بحلوى الزبد

طريقة تبطينه



السويسرول *Swiss Roll*

المقادير :

٥ بيضة
١¼ كوب دقيق
١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ كوب سكر بودرة
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

للحشو والتجميل :

مربى أو كريمة ـ مكسرات ـ حلوى زبد ـ سكر بودرة ـ شيكولاتة فورماسيبل ·

الطريقة :

١ ـ يدهن صاج متوسط الحجم (حوالى ٣٠ سم × ٢٢ سم) بالسمن ثم يغطى بورق الزبدة بما فى ذلك الأجناب ثم تدهن بالسمن وترش بالدقيق ·

٢ ـ يوقد الفرن ·

٣ ـ يوضع البيض فى سلطانية كبيرة ويضرب بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر ويستمر فى الضرب حتى يصبح المزيج سميكا (اذا رفع المضرب الى أعلا ينزل الخليط بثقل) ، تضاف الفانيليا

٤ ـ ينخل البيكنج بودر والدقيق ثم يضافا الى الخليط السابق بخفة متناهية ·

٥ ـ قد يضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة الى الدقيق أثناء التقليب اذا أريد عمل السويسرول بالشيكولاتة ·

٦ ـ يصب الخليط فى الصاج بحيث يغطى كل القاع ويخبز فى فرن حار لمدة عشر دقائق تقريبا ·

٧ ـ تفرش ورقة زبد على منضدة وترش بسكر البودرة ·

٨ ـ يقلب الصاج على الورقة حال خروجه من الفرن ·

٩ ـ يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماما ثم يرفع الصاج وتقطع الجوانب الجافة من السويسرول بسرعة بعد نزع الورق ·

١٠ ـ تفرد المربى فوق السويسرول بسكين عريض أو بالباليت مع ترك حوالى ½ بوصة من الجوانب بدون التغطية بالمربى (تخفف المربى بقليل من الماء وتغلى على النار قبل استعمالها) ·

١١ ـ تلف بخفة على شكل اسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع ، ثم تلف فى الورقة المرشوشة سكر وتترك مدة لتثبيت لفة السويسرول ·

وفى حالة عمل السويسرول بالكريمة تلف السويسرول أولا بدون حشو ثم تفرد وتوضع فوقها طبقة من الكريمة بدلا من المربى ثم تلف ثانيا كما فى سويسرول المربى ·

١٢ ـ لتجميل السويسرول : يدهن الوجه بالمربى ويرش عليه البندق المحمص ·

أو تدهن بالمربى وتدحرج على شيكولاتة فورماسيبل ·

أو تقطع دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتيل ·

أو تغطى بحلوى الزبد وتجمل بتمرير الشوكة عليها (تقدم كتورتة) ·

أو يصب عليها حلوى الشيكولاتة (تقدم كتورتة) ·

السويسرول بالألماسية

ير :

سويسرول مقطع حلقات — وحدات من اللوز مقشر ومحمص

مقدار من الألمــاسيه مكون من :

(كوب عصــير ليمون ـ ٩ كوب ماء ـ ١٥ ورقة جيلاتين ـ سكر للتحلية) ٠

الطريقــة :

١ ـ يكسر الجيلاتين ويوضع فى اناء واسع ثم يصب عليه الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يذوب تماما ثم يحلى بالسكر على أن تكون التحلية عالية ثم يصب عليه الليمون ويترك حتى يبرد ويصفى ٠

٢ ـ يصب قليل من الألماسيه فى قاع صينية بسمك ½ سم وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد ٠

٣ ـ ترص طبقة من طبقات السويسرول فوق الألماسيه ويرش قليل من اللوز المفرى ٠

٤ ـ تصب عليها طبقة من الألماسيه وتوضع فى الثلاجة حــتى تجمد ثم يرص عليها طبقــة أخــرى من حلقــات السويسرول ٠

٥ ـ تصب باقى الألماسيه بحيث تغطى السويسرول تماما وتوضــع فى الثــلاجة (يلاحــظ الاحتفــاظ بقليل من الألماسيه فى الثلاجة لتجمد) ٠

٦ ـ تقلب الصينية وقت التقــديم فى طبق بنور وتجمل باللوز وتقطع الألماسية المحتفظ بها وترش حول الطبق ٠

تورتة الألماسية

المقــادير :

كعــكة اسفنجية

علبة فاكهة محفوظة أو أى فاكهة مقطعة الى قطع صغيرة ٠

مقدار من الألمــاسيه (السابق عملها مع السويسرول أو ٢ باكو جيلى مذابة فى ثلاثة أكواب ماء) ٠

الطريقــة :

١ ـ تضاف الفاكهة الى الألمــاسية السابق عملها أو الجيلى بعد أن يبرد ٠

٢ ـ يصب قدر كوب من الألماسية فى الصينية التى خبزت فيها الكعكة وتترك فى الثلاجة حتى تجمد ٠

٣ ـ توضع الكعكة فوق طبقة الألماسية ثم يصب باقى الألماسية عليها بحيث تغطيها تماما وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد ٠

٤ ـ تقلب فى طبق التقديم ويجمل الوجه ببعض قطع الألماسيه المقطعة على شكل مكعبات أو بوردات من الكريم شانتلى وتجمل أجناب التورتة باللوز المفرى (يساعد على قلب التورتة وضع الصينية فى ماء ساخن) ٠

سبت الكريمة *Cream Basket*

المقــادير :

كعــكة اسفنجية — فواكه مقطعة قطع صغيرة

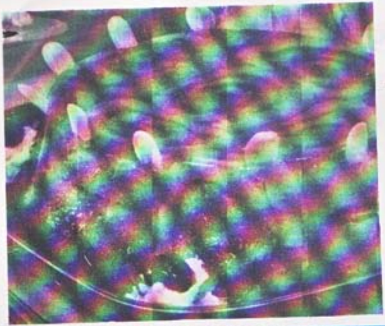
٢ كوب كريم شانتلى — عرق كرفس مسكر

الطريقــة :

١ ـ تقطع ⅓ الكعــكة الاسفنجية بالعرض وتقطع الى نصفين متساويين ٠

٢ ـ ترص الفاكهة المقطعة على الكعكة بحيث تكون مرتفعة عند المحيط الخارجى وتقل كلما اتجهنا الى منتصف الكعكة ثم تغطى بالكريم شانتلى بعمل وردات بالكيس والقمع بحيث تغطى الفاكهة تماما ٠

٣ ـ يوضع نصفى ثلث الكعكة كما هو مبين فى الصورة ثم يثنى عرق الــكرفس المسكر على شــكل يد السبت ويغــرز على جانبى الكعــكة ويقــدم السبت على مفرش دانتيــل ٠



تورتة السويسرول بالألماسية



تورتة
الألماسية



سبت الكريمة

بعض الطرق المختلفة لتجميل التورته الاسفنجية بحلوى الزبد



تورتة اسفنجية مغطاة بحلوى الزبد ملونة بجملة ألوان



تورتة اسفنجية مغطاة بحلوى الزبد ومجملة بأصابع الشيكولاتة القرفه



سويسرول بالشيكولاتة مغطاة بحلوى الزبد بالشيكولاتة على هيئة جزع الشجرة

الأنواع المختلفة من الجاتوهات

يمكن عمل عدة أنواع من الجاتوهات مستخدمين الكعك الاسفنجى وعجينة الشو وعجينة البابا وعجينة السابليه ويمكن تغطيتها بأشكال مختلفة فهى اما أن تقطع الى قطع كبيرة أو الى قطع صغيرة . والأخيرة تسمى جاتوه سواريه . ويمكن تغطية الجاتوه عموما بجميع أنواعه كتغطيات التورت (حلوى الزبد ـ حلوى الماء ـ حلوى الشيكولاتة ٠٠) ويتبع فى طريقة التجميل والحشو كما يتبع فى عمل التورت ٠



جاتوهات مختلفة الأشكال والتغطية والتجميل

1. Progrès chocolat 2. Mascotte 3. Bateau marron 4. Progrès praliné 5. Caraque 6. Mokatine 7. Chou à la crème 8. Pont-neuf



جاتوه سواريه مغطى بحلوى الماء بالوانه المختلفة ومجمل الوجه بالمكسرات والفواكه المسكرة وحلوى الشيكولاتة ويقدم فى ورق بليسيه ٠٠٠

Fours glacés
Parfums : 1. Framboise. 2. Café. 3. Kummel. 4. Cherry. 5. Chocolat. 6. Marron. 7. Café et noix.



دموع الأسبونج *Sponge Drops*

المقادير :

مقدار منْ عجينة الكعك الاسفنجى
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
٢ ملعقة كبيرة مربى
أو
٢ ملعقة كبيرة كريم شانتلى

الطريقة :

١ ـ تدهن قوالب الفطيرات بالسمن وترش بالدقيق ٠
٢ ـ يوضع فى كل عين من القالب مقدار من عجينة الكعك بحيث يترك ½ (العين) بدون عجينة ٠
٣ ـ يزج فى فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهدأ النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج ٠
٤ ـ يترك ليبرد ثم تلصق كل وحدتين بالمربى أو الكريمه وترش الوحدات بسكر البودرة وتقدم كنوع من الجاتوه ٠

أصابع الأسبونج *Sponge Fingers*

المقادير :

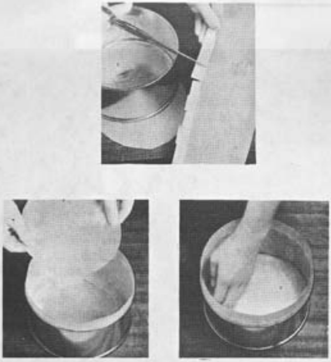
مقدار من عجينة الكعك الاسفنجى
مقدار من حلوى الشيكولاتة
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل
أو
جوز هند أو مكسرات مفرية

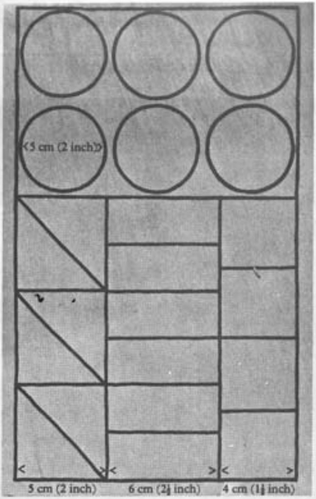
الطريقة :

١ ـ يصب قليل من عجينة الكعك الاسفنجى فى القوالب التى على شكل الأصابع ويراعى ترك ثلثه بدون عجينة ٠
٢ ـ يزج فى فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهدأ النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج ؛
٣ ـ ترفع الأصابع وترص على جريليا سلك حتى تبرد ٠
٤ ـ تغمس أطراف الأصابع فى حلوى الشيكولاتة السائلة ثم تغمس فى الشيكولاتة الفورماسييل أو جوز الهند أو المكسرات المفرية وتقدم كنوع من الجاتوه ٠

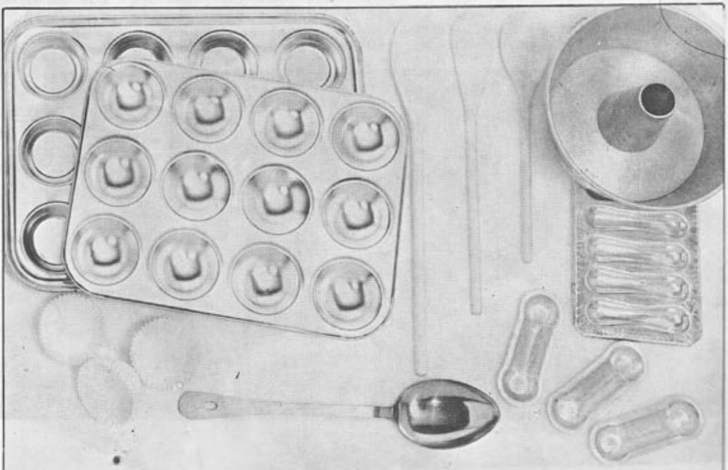
طريقة تقطيع قوالب سويسرول الى جاتوهات

تصب العجينة الاسفنجية فى صاج سويسرول (أنظر طريقة عمل السويسرول) فى صاج طوله ٢٥ سم وعرضه ١٥ سم (على سبيل المثال) وتقطع كعكة السويسرول ـ بعد نضجها وبعد أن تبرد ـ الى الأشكال المبينة فى الصورة فينتج عدد ٢٢ قطعة جاتوه منها ست مستديرة (قطر الدائرة ٥ سم) وأربع مربعات بطول ضلع ٤ سم وست مستطيلات بطول ٦ سم وعرض ٢٫٥ سم وست مثلثات متساوية بقاعدة طولها ٥ سم ٠





قوالب وأدوات تستخدم في عمل بعض أنواع الجاتوه الاسفنجي



طرق خاصة لتجميل الكيك



الباب الثانى

■ الكيك والبسكوت والسابليه

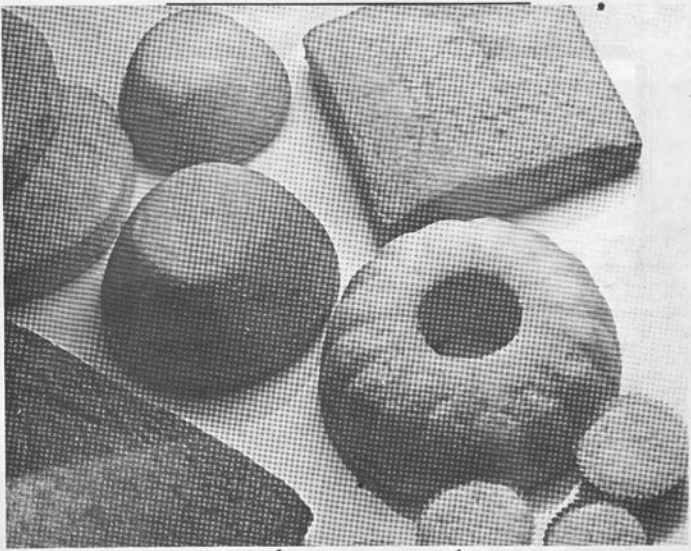
الفصل الأول عجينة الكيك

الفصل الثانى عجينة البسكوت والبتيفور

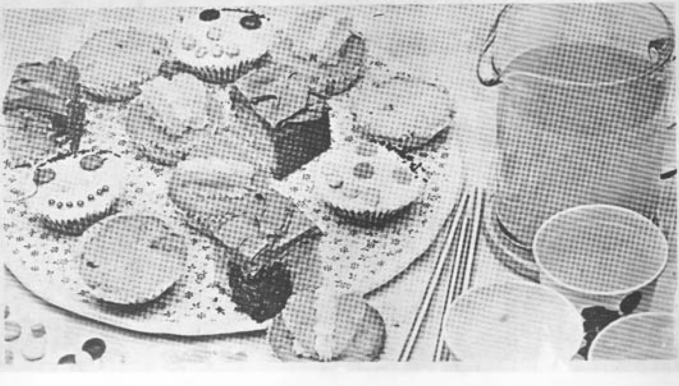
الفصل الثالث عجينة السابليه



الأشكال المختلفة للكيك



جاتوهات من الكيك



عجينة الكيك

من أحب الأطباق التى تقدم مع فنجان الشاى ـ الكيك ـ وهو اما محشو بفواكه أو زبيب أو مكسرات أو جوز هند . وقد يضاف للعجينة لبن أو شيكولاتة بودرة أو بشر برتقال ، أو عصير برتقال ، وتصنع عجينة الكيك اما بالطريقة البسيطة أو بالطريقة الدسمة .

ويمكن تشكيل عجينة الكيك على أشكال مختلفة كأن تخبز فى صينية وتقدم كالتورتة أو تخبز فى قالب مزركش أو فى قالب مستطيل أو فى قوالب فطيرات أو فى ورق بليسيه وتسمى الكيكة باسم الاضافات السابق ذكرها فمثلا كيك البرتقال ، أو كيك الفواكه .. الخ وقد تجمل بحلوى الشيكولاتة أو بحلوى الزبد أو بحلوى الماء أو بالمكسرات والفواكه المسكرة .

الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه :

١ ـ قبل البدء فى العمل تدهن الصوانى أو القوالب بالسمن وكذلك ترش بالدقيق أو تبطن بالورق الشفاف .

٢ ـ يوقد الفرن قبل البدء فى العمل .

٣ ـ يراعى الدقة فى أخذ المقادير وتنفيذ الطريقة .

٤ ـ يجب العمل فى مكان هاو حتى يتيسر عمل عجينة جيدة خفيفة .

٥ ـ السرعة فى العمل وادخال الكيك فى الفرن عقب الانتهاء من عمله مباشرة قبل أن يقل مفعول الخميرة التى تعمل على خفة العجينة .

٦ ـ لا يجب أن تكون العجينة يابسة أو لينة أكثر من اللازم والا تسرب الغاز وسقطت الفاكهة أو الزبيب فى قاع الكيكة .

٧ ـ يجب عند ادخال الكيك فى الفرن أن تكون حرارته متوسطة أو دون المتوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية قبل تمام النضج مع مراعاة وضع القوالب الصغيرة فى الرف العلوى والقوالب المحتوية على فواكه أو زبيب فى الرف السفلى .

٨ ـ تضاف الخميرة مع آخر ملعقة دقيق أثناء العمل وتخلط بخفة حتى تتجانس العجينة تماما .

٩ ـ عند صب العجينة فى القالب المعد لها يجب الا تزيد الكمية عن ثلثى القالب .

١٠ـ يقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح الا قليلا ولا يجوز فتحه مطلقا قبل مضى ١٠ دقائق على الأقل ، حتى لايدخل الهواء البارد ويعمل على ثقلها .

١١ـ يغطى سطح الكيك ـ اذا احمر وجهه قبل تمام النضج ـ بورقة مزدوجة مدهونة بالسمن

١٢ـ يختبر نضج الكيك بغرز سكين رفيع فى أحد الجوانب فاذا خرج دون أن يعلق به شىء دل ذلك على تمام النضج ، ويستدل على تماسك وسط الكيكة عندما تحدث صوت أجوف عند ضربها .

١٣ـ لا يقطع الكيك الا بعد أن يبرد تماما حتى لا تتكسر الكيكة .

١٤ـ اذا أريد الاحتفاظ بالكيكة لفترة دون أن تجف فيجب تركها صحيحة ووضعها فى علبة من البلاستيك مغطاة بعد أن تبرد تماما والا تعفنت .

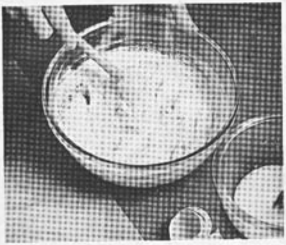
١٥ـ يمكن استخدام المضرب الكهربائى مع ادارته ببطء عند ضرب البيض بالسكر مع مراعاة عدم ضربه اكثر من اللازم واضافة البيض تدريجيا بعد ذلك .

خطوات عمل الكيك

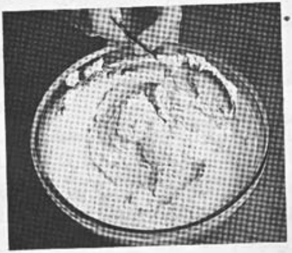
بالطريقة الدسمة



١ ـ دعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح خفيف كالكريمة ·



٢ ـ يرب البيض مع اضافة الفانيليا ثم يضاف تدريجيا على الزبد والسكر مع التقليب الجيد ·



٣ ـ يضاف البيكنج بودر الى الدقيق مع ذرة الملح ويتم نخلهم ثم يضافوا الى الخليط السابق ·· وقد يضاف قليل من اللبن أو عصير البرتقال اذا كانت العجينة يابسة ·



٤ ـ يصب فى قالب مدهون سمن أو مبطن بورق الزبد ويخبز فى الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم فى طبق التقديم ولا يقطع الا بعد أن يبرد تماما ·

كيك الفاكهة

المقادير :

وزن ٥ بيضة زبد
وزن ٥ بيضة دقيق ـ ذرة ملح
وزن ٥ بيضة سكر بودرة
فواكه مسكرة ـ زبيب

٥ بيضة
١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقـة :

تتبع الطريقة الدسمة فى عمل الكيكة .

كيك البرتقال

المقادير :

٥ بيضة
¾ كوب زبد أو سمن
٢½ كوب دقيق ـ ذرة ملح

١½ كوب سكر
½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
بشر وعصير برتقالة

الطريقـة :

تتبع الطريقة الدسمة فى عمل الكيكة .

كيك بحلقات البرتقال

كمقادير الكيك السابق غير أنه يختلف فى تقديمه وذلك بالآتى :

١ ـ يدهن قالب الكيك بالسمن دهنا جيدا .
٢ ـ تقشر برتقالة بصرة ثم تقطع حلقات بالعرض مع نزع البذور تماما وترص فى قاع القالب بشكل منظم .
٣ ـ يصب خليط الكيك فى القالب فوق حلقات البرتقال ثم يزج فى الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم .

كيك الرخام

المقادير :

٢½ كوب دقيق
١ كوب سمن أو زبد
½ كوب لبن
٥ : ٧ بيضة
١½ كوب سكر

١ ملعقة شيكولاتة مذابة فى قليل من اللبن
٢ ملعقة كبيرة دقيق للتبطين
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقـة :

١ ـ يخفق السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالكريمة ـ يرب البيض ويضاف اليه ـ ثم يضاف اللبن ويقلب المزيج جيدا .
٢ ـ يضاف البيكنج بودر للدقيق ويخلط الجميع بخفة ، ثم يقسم الى قسمين ويضاف الى احدهما ملعقة الشيكولاتة .
٣ ـ يدهن قالب الكيك بالسمن جيدا ويرش بالدقيق ، ثم تسكب العجينة بوضع بضع ملاعق من الابيض ثم يليه بضع ملاعق من الملون بالشيكولاتة وهكذا حتى ينتهى المقدار .
٥ ـ يزج فى الفرن حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد تماما ويقطع شرائح سمك ١ سم ويقدم .

كيك الشيكولاتة *Chocolate Cake*

المقــادير :

٢	كوب دقيق	١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١	كوب سكر بودرة	١	ملعقة صغيرة فانيليا
٣	بيضة	¼	فنجان شيكولاتة بودرة أو كاكاو
٢/٣	كوب سمن		ذرة ملح
٢/٣	كوب لبن		

الطريقــة :

١ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف اليه الشيكولاتة أو الكاكاو ·

٢ ـ يدعك السمن مع السكر جيــدا حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة ·

٣ ـ يرب البيض وتضــاف الفانيليا ثم يضــاف الى السمن والسكر ويقلب جيدا ·

٤ ـ يضاف مخلــوط الدقيــق الى البيض والسكر والسمن الســابق اعــدادهم (٣ عاليه) ويقلب الخليط جيدا ، وقد يضاف قليل من اللبن اذا احتاج الأمر ·

٥ ـ تكمل الكيكة كما سبق شرحه فى كيكة الفاكهة ·

الكيك الاقتصادى

المقــادير :

٣	ملاعق كبيرة سمن	١	كوب سكر
٣	كوب دقيق	٣	بيضة
	كوب لبن أو كوب عصير برتقال	١	ملعقة كبيرة بيكنج بودر
	مكسرات أو زبيب أو بشر برتقال		

الطريقــة :

١ ـ يدعك السمن جيــدا ثم يضاف الســكر ويدعك الخليط ويقلب جيــدا ·

٢ ـ يرب البيض وتضاف اليه الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا ·

٣ ـ يضاف البيكنج بودر للدقيــق ثم يضافا للخليط الســابق ·

٤ ـ يضــاف اللبن أو عصير البرتقال تدريجيــا حتى تتكون عجينة ، ويضاف بشر البرتقال أو المكسرات أو الزبيب ·

٥ ـ يبطن القالب بالسمن جيدا ويصب فيــه الخليط حتى يصل الى ثلاثة أرباع القالب ، أو يصب فى قوالب الفطيرات على أن يقدم على شكل وحدات صغيرة ·

٦ ـ تزج فى فرن حار نوعا حتى يتم النضج وتقدم ·

كيك دندى
Dundee Cake



المقادير :

¼	كيلو زبد
½	كيلو دقيق
½	كوب فواكه مسكرة
¼	كيلو سكر بودرة
٨	بيضات
½	كوب زبيب
١	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١	ملعقة صغيرة فانيليا
٢	ملعقة كبيرة لوز مقطع أنصاف

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر .

٢ ـ يدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليه السكر تدريجيا ويخفق حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة .

٣ ـ يرب البيض قليلا مع اضافة الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق تدريجيا ويقلب جيدا .

٤ ـ يضاف الزبيب بعد تنظيفه الى الفواكه المسكرة وقد تخلط بملعقة دقيق ثم يضافوا الى الخليط السابق .

٥ ـ يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب المستمر حتى تختلط الخامات مع بعضها جيدا وقد يضاف قليل من اللبن اذا لزم الأمر .

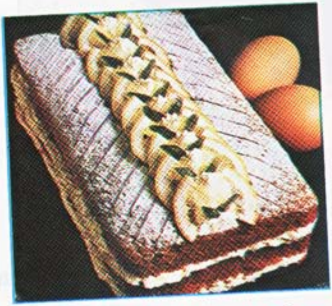
٦ ـ تصب العجينة فى قالب مستدير وغويط مدهون بالسمن أو مبطن بورق الزبد وترص أنصاف اللوز على شكل دائرى ويدهن الوجه ببياض البيض ويخبز فى فرن حار أولا لمدة عشر دقائق حتى لا ترسب الفاكهة ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج حوالى من ٣٠ : ٤٠ دقيقة .

٧ ـ يتم اختبار الكيكة كما سبق شرحه ثم تقلب من القالب وتترك حتى تبرد تماما ثم تقدم كما هى أو تقطع الى شرائح .









كيك الرخام بالشيكولاتة

Chocolate Marble Cake

المقادير :

كيكة الرخام (ص ٥٥)

للتجميل :

مقدار من حلوى الزبد بالشيكولاتة

بعض وحدات من الشيكولاتة القرفة

الطريقة

١ – يغطى وجه الكيكة بحلوى الشيكولاتة باستخدام الباليت ثم يوضع عليها وحدات من الشيكولاتة القرفة .

أو٢ – قد يجمل كيك الرخام بحلوى الماء وذلك بصب الحلوى فوق الكيكة بعد نضجها ويجمل الوجه بالفواكه المسكرة .

كيك شيكولاتة بالفستق

Chocolate Pistachio Cake

المقادير :

كيكة شيكولاتة (ص ٥٦)

للتجميل :

١½ كوب شيكولاتة بودرة

قطعة زبد صغيرة – قليل من الفستق

الطريقة

١ – تصهر الشيكولاتة مع الزبد فى كسرولة فى حمام مائى ثم تصب على الكيكة بعد أن تبرد ، وتجمل بالفستق المفرى .

أو٢ – تشق الكيكة الى نصفين بالعرض وتحشى بالكريم شانتلى ويرش الوجه بالسكر البودرة وتزخرف بطرف السكين بعمل خط من وردات الكريمة فى وسط الكيكة على أن يلصق بكل وردة شريحة من البرتقال وتجمل بقطع من الانجليكا .



كيك مادلين

Madlines Cake

المقادير :

- ٤ ملاعق كبيرة + ذرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٢ بيضة
- ٤ ملاعق كبيرة زبد
- ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

للتجميل :

- ٤ ملاعق مربى مشمش أو فراولة
- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور
- كرفس مسكر وكريز

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ·

٢ ـ يضرب البيض جيدا ويضاف اليه الفانيليا ·

٣ ـ يدعك الزبد مع السكر دعكا جيدا حتى تصبح خفيفة ثم يضاف البيض تدريجيا مع الدعك ·

٤ ـ يضاف الدقيق ويقلب الخليط حتى يمتزج تماما ·

٥ ـ تصب العجينة فى قوالب كيك عميقة مدهونة سمن دهنا جيدا ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق حتى تنضج ويحمر الوجه ·

٦ ـ تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد ·

٧ ـ تدهن الوحدات بالمربى المصفاة الساخنة ثم تدحرج الوحدات على جوز الهند المبشور مع تثبيته بواسطة اليد أو الباليت ·

٨ ـ تجمل الوحدات بالكريم والأنجليكا (كرفس مسكر) ·



كيك بولكا بالشيكولاتة

Polka Dot chocolate

المقادير :

- ٤ ملعقة كبيرة زبد
- ٤ ملعقة كبيرة سكر
- ٢ بيضة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
- ٤ ملعقة كبيرة دقيق + ذرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

للتجميل :

- ٣ : ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا
- ٢ ملعقة كبيرة زبد
- ١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

الطريقة :

١ ـ يدعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط هشا خفيفا ·

٢ ـ يضرب البيض ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف تدريجيا الى الخليط السابق مع التقليب الجيد بعد كل اضافة ·

٣ ـ تضاف الشيكولاتة البودرة والبيكنج بودر الى الدقيق المنخول ·

٤ ـ يدهن ورق بليسيه دهان خفيف ثم يصب فى كل قالب مقدار من العجينة بحيث يملأ ثلثيه فقط ·

٥ ـ ترص الوحدات فى صاج وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ ق ثم يترك بعد النضج حتى يبرد تماما ·

٦ ـ للتجميل : تدعك الزبد ويضاف اليها السكر قليلا قليلا مع الدعك الجيد ثم يلون ثلث المقدار بالشيكولاتة البودرة ·

٧ ـ يوضع فوق كل وحدة مقدار من الحلوى البيضاء وثلاث نقط من الشيكولاتة بواسطة الكيس والقمع ··

الكيك الصخرى *Rock Cakes*



المقـادير :

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ٣ ملاعق زبد أو سمن
- ٢ بيضات
- ٣ ملاعق فواكه مسكرة وزبيب
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ½ ملعقة بيكنج بودر
- ٣ ملاعق سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة لبن
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقـة :

١ ـ ينخل الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف اليـه القرفة .

٢ ـ تضاف الزبد أو السمن وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصـابع حتى تصـبح مثـل البقسماط ثم يضاف السكر البـودرة .

٣ ـ يخفق البيض ويضاف اليـه الفانيليا واللبن ثم يصب على الخليط السابق حتى تتكون عجينة يابسة .

٤ ـ تدهن صينية بالسمن وتوضع بواسطة الملعقة وحدات على شكل غير منتظم وقد ترش بقليل من السكر السترفيش .

٥ ـ تخبز فى فرن من ١٠ : ١٥ ق حتى تنضج وينتج هذا المقدار حوالى ١٢ وحدة .

كعكة بسطا فلورا

المقـادير :

- ٤ بيضة
- ٣ ملاعق كبيرة سمن
- ٦ ملاعق سكر بودرة
- ١ ملعقة بيكنج بودر
- ١ ملعقة فانيليا
- ٣ : ٤ كوب دقيق حسب العجن

لتجميل الوجه : نصف علبة مربى مشمش

الطريقـة :

١ ـ يدعك السمن جيـدا ثم يضـاف السـكر ويقلب الخليط جيدا حتى يصير كالقشدة .

٢ ـ يكسر البيض ويرب قليلا وتضاف اليه الفانيليا ويضاف الى الخليط .

٣ ـ يضاف الدقيـق المخلوط بالبيكنج بودر تدريجيا الى الخليـط مع التقليب المسـتمر حتى ينتهى مقـدار البيض وتتكون عجينة متماسكة ، ثم تفرد العجينة الى سمك واحد سنتيمتر .

٤ ـ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا وتوضع العجينة بحيث تغطى قاع الصينية تمـاما مع الاحتفاظ بقطعة من العجين لتجميل الوجـه .

٥ ـ توضع المربى فوق العجينة بحيث تغطى سـطح العجينة تماما .

٦ ـ تعمـل شرائط رفيعة مبرومة من قطعـة العجين السابق حجزها .

٧ ـ يجمل وجه الصينية بشرائط العجين على شكل كاروهات ، ثم تزج فى الفرن حوالى ½ ساعة .

٨ ـ تقدم على مفرش دانتيل أو على شكل قطع جاتوه أو على شكل تورتة .

كيك الفاكهة   كيك الشيكولاتة بحلوى الماء وعين الجمل



كعكة بسطا فلورا



كيك الفراش بالشيكولاتة





المقـادير :

٢ : ٢½ ملعقة كبيرة دقيق
٢ ملعقة زبد او سمنة
١ بيضة
½ ملعقة بيكنج بودر
١ ملعقة شيكولاتة بودرة
٢ ملعقة سكر بودرة
١ ملعقة كبيرة لبن

للحشو والتجميل :

كوب كريم شانتلى
او ١½ ملعقة زبد
٢ ملعقة كبيرة لبن ساخن جدا
٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة
١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقـة :

١ ـ تدعك الزبد جيدا ويضـاف اليها السـكر ويدعك الخليط حتى يصبح ناعم وخفيف كالكريمة ٠

٢ ـ تضاف البيضة ثم ملعقة دقيق ويقلب الخليط ، ثم يضاف اللبن وملعقة دقيق والفانيليا ويقلب ثانية ٠

٣ ـ تضاف الشيكولاتة ثم يضـاف باقى الدقيق مع البيكنج بودر تدريجيا حتى تتماسـك العجينة (عجينة طرية نوعا) ٠

٤ ـ تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم يصب فى كل قالب قليل من العجينة بحيث تصل الى ثلاثة أرباع ارتفاع القـالب

٥ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة ١٥ : ٢٠ ق حتى تنضـج ٠

٦ ـ تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد وقد تجمل بعدة أشكال كما فى الصـورة ٠

الحشـو والتجميل :

١ ـ تدعك الزبد حتى تنعم ثم يضاف السكر ويدعك جيدا ويضـاف اللبن مع الاستمرار فى الدعك مع اضـافة الفـانيليه ٠

٢ ـ تقطع دائرة من فوق سطح الكيك بسمك نصف سم ثم تقسم نصفين وتغرس فى وسط الكيك على شكل جناحى فراشـة وهـكذا مع بقية الوحـدات ٠

٣ ـ يوضع الحشو فى الكيس والبلبلة وتجمل بوردات كما فى الصورة ثم توضع فى ورق البليسيه ٠



كيكة التفاح

Apple Cake

المقادير :

- ١١ ملعقة كبيرة دقيق
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٨ ملاعق سكر بودرة
- ٥ ملاعق زبد
- صفار ٣ بيضات
- ٥ ملاعق مربى
- ١ ملعقةصغيرةفانيليا
- ¼ كيلو تفاح مطهى
- ٢ ملعقة زبيب
- ٢ ملعقة بندق مفرى
- ٢ ملعقة سكر بودرة
- عصير وبشر ليمونة

الطريقة :

١ ـ تضاف خمس ملاعق سكر للدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر وذرة ملح ثم ـ تضاف الزبد ويقلبوا جيدا .

٢ ـ يضاف صفار البيض وتعجن بسرعة حتى تتكون عجينة وتترك مدة ٢٠ دقيقة .

٣ ـ يبطن قالب فطيرات بنصف مقدار العجينة وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق .

٤ ـ يقطع التفاح الى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقى وعصير الليمون والزبيب والمكسرات مع قليل من الماء ويصبوا فوق الفطيرة .

٥ ـ تفرد باقى العجينة ويغطى القالب ثم تخبز فى الفرن لمدة ٣٠ دقيقة .

٦ ـ تترك لتبرد تماما ثم تدفىء المربى وتخفف بقليل من الماء وتفرد فوق الكيكة ثم ترش بسكر البودرة وتقدم .



كيكة الخريف

Autumn Pie

المقادير :

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ ملاعق كبيرة زبد
- ٣ بيضات
- ٤ ملاعق سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ علبة فواكه محفوظة
- ٣ ملاعق مربى
- بياض ٣ بيضات
- ٦ ملاعق سكر بودرة
- ٢ ملعقة كورن فلور

الطريقة :

١ ـ يضاف الدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر بالزبد ويدعك جيدا بأطراف الأصابع ثم يضاف ٢ ملعقة سكر ويعجن بالبيض مع اضافة الفانيليا .

٢ ـ تشكل عجينة وتترك لمدة ٢٠ ق لتستريح .

٣ ـ تضاف ملعقة ماء الى الكورن فلور ثم تضاف اليه الفواكه والمربى وترفع على النار حتى يغلى ويغلظ القوام .

٤ ـ يبطن قالب تارت بالعجينة ويخبز فى الفرن لمدة ٢٠ ق ثم يترك حتى يبرد .

٥ ـ تصب عليه الفواكه بحيث تغطى الطبق كاملا .

٦ ـ يضرب بياض البيض مع السكر حتى يجمد ثم يوضع فى كيس وبلبلة وتعمل شرائط على شكل كاروهات فوق المربى .

٧ ـ تخبز فى الفرن مدة ١٥ ق وتقدم .

جاتوه بالبلح الأسود



المقـادير :

٤ كوب دقيق + ذرة ملح
١ كوب سمن
¾ كوب مـاء دافىء
٢ ملعقة بيكنج بودر
قليل من سكر البودرة

للحشـو :

يعد الحشو أولا ومقاديره كالآتى :

½ كيلو بلح اسود رملى
قشر برتقـال
٢ ملعقة قـرفة
مكسرات مفرية
سـكر

طريقة عمـل الحشو .

١ ــ يزال البذر ثم يفرم البلح بالمفرمة .
٢ ــ يسلق قشر البرتقال ثم يفرم ويقلب مع البلح المفروم .
٣ ــ تضاف القرفة والسكر والمكسرات ويقلب الجميع ويقسم الحشو الى ٨ أقسام متساوية .

طريقة عمل الجاتوه :

١ ــ تضاف البيكنج بودر للدقيق وتقلب جيدا .
٢ ــ تضاف السمن للدقيق ويقلب بأطراف الأصـابع حتى تختفى السمن تماما .
٣ ــ تعجن بالمـاء الدافىء حتى تتكون عجينة صالحة للفـرد .
٤ ــ تقسم العجينة الى ٨ قطع متساوية وتترك قليلا ثم تفـرد كل قطعة الى مستطيل .
٥ ــ يوضع الحشو المعد فى نصف كل واحـدة ويلف عليها العجين .
٦ ــ ترص فى صـاج مدهـون بالسمن وتدخل الفرن حتى تنضج .
٧ ــ تخرج من الفرن ويرش عليها السكر البودرة وهى سـاخنة ، تترك مـدة ساعة ثم تقطع أجزاء متساوية (جاتوه) وتحفظ أو تقـدم .

كيك العسل الأسود

المقادير :

٥ بيضات (يفصل الصفار عن البياض)
١ كوب سمن أو زبد
١ كوب سكر
١ كوب عسل أسود
١ كيلو دقيق حسب العجينة

١ ملعقة بيكربونات الصودا
٢ ملعقة صغيرة ملح
١ ملعقة كبيرة قرفة
١ ملعقة صغيرة فانيليا
¼ ملعقة صغيرة قرنفل مفرى

الطريقة :

١ ـ تتبع الطريقة الدسمة فى العمل وذلك بدعك الزبد أو السمن مع السكر مع اضافة صفار البيض والفانيليا ·
٢ ـ يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب ·
٣ ـ يضاف الدقيق المنخول مع بيكربونات الصودا وذرة الملح والقرفة والقرنفل ويقلب الخليط جيدا ·
٤ ـ يضرب بياض البيض ويضاف على الخليط السابق مع التقليب بخفة ·
٥ ـ يصب فى قوالب صغيرة مدهونة بالسمنة وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقلب ويقدم ·

كيك العسل الأسود بالبلح

المقادير :

٤ كوب دقيق + ذرة ملح
١ كوب لبن
١ كوب سكر بودرة
٢ كوب بلح عجوة مقطع قطع صغيرة

٤ بيضات
½ كوب سمن
١ كوب عسل اسود
٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر
١ كوب فول سودانى مفرى

الطريقة :

١ ـ يدعك السمن والسكر جيدا حتى يبيض لونه ويصير هشا كما فى الغريبة ·
٢ ـ يضاف البيض ويقلب جيدا ·
٣ ـ ينخل الدقيق مع الخميرة والملح ، ويضاف الى المزيج السابق دفعة واحدة مع التقليب بحركة دائرية ويضاف اللبن تدريجيا ·
٤ ـ تضاف العجوة والفول السودانى ويقلب الخليط ·
٥ ـ تعد صينية مدهونة بالسمن السايح أو قالب كيك مستطيل ، وتبطن الصينية أو القالب بورق الزبدة ·
٦ ـ يصب الخليط فى الصينية ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ·
٧ ـ تقلب ثم ينزع الورق وتجمل كالآتى :
(أ) ترش بسكر بودرة بحيث يغطيها تماما ·
أو (ب) تغطى بحلوى الزبد أو حلوى الماء (سبق شرح طريقة عملهم) مع رش الأهناب بالشيكولاتة الفورماسييل ثم تجمل بالفاكهة المسكرة ·

كيك جوز الهند

المقادير :

١ كوب جوز هند — ½ كوب سمن — ٢ كوب دقيق — ١ ملعقة فانيليا
٢ بيضة — ١ كوب سكر — ٢ ملعقة بيكنج بودر — ١ كوب لبن

مقدار الشراب :

(٢ كوب سكر ـ ١ كوب ماء ـ عصير ليمونة)

الطريقة :

١ ـ يعمل الشراب أولا ويترك ليبرد ٠

٢ ـ تتبع الطريقة الدسمة بدعك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف البيض المضاف اليه الفانيليا ٠

٣ ـ يضاف البيكنج بودر للدقيق ويقلبان معا ، ويضاف ¾ كوب جوز الهند ثم يضاف الجميع للخليط السابق مع التقليب ٠

٤ ـ يصب الخليط فى صينية مدهونة سمن ومرشوشة بالدقيق ويساوى الوجه باليد وتزج في الفرن حتى تنضج ٠

٥ ـ تسقى بالشراب البارد وهى ساخنة ويرش الوجه بجوز الهند المبشور وتقدم ٠

فطيرة الذرة (١)

المقادير :

٣ بيضات — ١ كوب دقيق عادى — ١ ملعقة صغيرة فانيليا — ٢ كوب سكر
١ كوب سمن — ٣ كوب دقيق ذرة — قليل من اللبن (للعجن) — ١ ملعقة بيكنج بودر

الطريقة :

١ ـ يخفق السمن جيدا مع السكر حتى تصير كالقشدة ٠

٢ ـ يرب البيض جيدا جدا حتى يغلظ ثم تضاف اليه الفانيليا ٠

٣ ـ يضاف البيض المربوب الى خليط السكر والسمن ويقلب الخليط جيدا لمدة ٣ دقائق ٠

٤ ـ تضاف الخميرة للدقيق وتنخل ثم تضاف للخليط السابق ويقلب الجميع بخفة متناهية ٠

٥ ـ قد يضاف قليل من اللبن حتى تتكون عجينة طرية نوعا ٠

٦ ـ تصب فى صينية مدهونة جيدا بالسمن ويساوى السطح ٠

٧ ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقلب على منخل وتترك لتبرد ثم تقطع بالسكين وتقدم ٠

فطيرة الذرة الاقتصادية

المقادير :

٢½ كوب سكر — ١ كوب سمن — ½ كوب لبن أو عصير برتقال
٤ كوب دقيق قمح — ٨ بيضات — ٣ ملاعق زبيب (ان وجد)
٤ كوب دقيق ذرة — ١ ملعقة بيكنج بودر
١ كوب زيت — ١ ملعقة فانيليا

الطريقة :

تتبع الطريقة الدسمة بوضع الزيت والسمن ودعكهما جيدا مع السكر ثم يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ويضاف للخليط السابق مع الدعك ، يخلط البيكنج بودر مع الدقيق ويضاف للخليط ، يضاف اللبن أو العصير ويخلط الجميع جيدا ثم يصب فى صينية أو صاج مدهون وتزج فى الفرن حتى تنضج ٠

فطيرة الذرة (٢)

المقـادير :

١ كوب سمن
٢ كوب سـكر
٣ كوب دقيق ذرة
٦ بيضـات
كوب لبن (حسب العجن)

١ كوب زبادى
بشر ليمونة أو برتقالة
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ كوب دقيق بلدى

الطريقـة :

١ ـ تدعك السمن مع السكر دعكا جيدا ٠
٢ ـ يضرب البيض بالمضرب السلك أو الكهربى ضربا جيدا ويضاف الى الخليط السابق ، وتضاف الفانيليا ٠
٣ ـ ينخل الدقيق البلدى والدقيق الذرة مع الخميرة ، ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب ٠
٤ ـ يضاف الزبادى ثم اللبن تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة طرية نوعا ثم تصب فى صينية مدهونة دهنا جيدا بالسمن ٠
٥ ـ تزج الصينية فى فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج الفطيرة ٠
٦ ـ تقلب فى طبق وتترك حتى تبرد ثم تقطع الى قطع مربعة وتحفظ لحين التقـديم ٠

الـروانى

المقـادير :

٦ بيضـات
١ كوب سكر سنترفيش (حوالى ١ ½ كوب)
¼ كوب دقيق سـميط

١ ¼ كوب دقيق
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
مقدار من شراب البسبوسة
٢ كوب سكر + ٢ معلقه سمن سايح)
١ كوب مـاء)

الطريقـة :

١ ـ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق ٠
٢ ـ يضرب البيض جيدا ويضاف اليه السكر ويستمر فى الضرب مع اضـافة الفانيليا ٠
٣ ـ تضاف الخميرة للدقيق ويخلـط بدقيق السميط ٠
٤ ـ يضـاف الدقيق الى البيض المضروب ويقلب بخفة ٠
٥ ـ يصب فى الصينية وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠
٦ ـ يضاف السمن السايح لشراب البسبوسه الدافئ
٧ ـ تسقى بالشراب الدافىء ثم تقلب فى طبق من البنور وتجمل بجوز الهند المبشـور

تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال



المقادير :

١½ كوب زبد
١½ كوب سكر
١½ كوب دقيق
٥ بيضات
بشر برتقالة أو ليمونة

٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال أو ليمون
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
مقدار من حلوى الزبد
(مضاف اليه بشر برتقالة أو ليمونة)
شرائح رفيعة من البرتقال أو الليمون

الطريقة :

١ ـ تدعك الزبد جيدا مع السكر حتى تصبح خفيفة كالكريمة ·
٢ ـ يضاف البيض واحدة واحدة بالتبادل مع الدقيق المضاف اليه البيكنج بودر ·
٣ ـ يضاف الى آخر ملعقة دقيق بشر البرتقال أو الليمون وقد يضاف قليل من عصير البرتقال أو الليمون اذا كانت العجينة يابسة ·
٤ ـ تخبز فى صينيتين متساويتين ، ومدة النضج حوالى ٣٠ دقيقة ·
٥ ـ تقلب الصينيتين ويتركا حتى يبردا تماما ·
٦ ـ يوضع مقدار من حلوى الزبد فوق أحد الكيكتين ثم تغطى بالكيكة الثانية (مثل الساندوتش) ثم يغطى الوجه بطبقة من حلوى الزبد ·
٧ ـ بواسطة الكيس والقمع تعمل وردات من حلوى الزبد على المحيط الداخلى للكيكة ·
٨ ـ ترص الشرائح الرفيعة من البرتقال أو الليمون لتجميل وجه التورتة ·
٩ ـ توضع على مفرش دانتيل وتقدم ·

الفصل الثانى

عجينة البسكوت والبتيفور

كلنا يعلم الأغراض العديدة التى يستخدم فيها البسكوت ، وهو يتكون أساسا من الدقيق والسمن أو الزبد والسكر واللبن أو البيض ، وهو بذلك له قيمة غذائية عالية ٠

ان البسكوتات تختلف فى تشكيلها تبعا لسمك العجينة فمثلا تشكل العجائن الطرية بواسطة ملعقتين صغيرتين كما فى عجينة الشو أو شكلمة جوز الهند ، أو تصب فى صاج وتخبز ثم تقطع الى أصابع أو مربعات أو مثلثات عقب خروجها من الفرن وبعد أن تهدأ حرارتها نوعا ، ثم توضع على جرليه سلك حتى تبرد كما فى بسكوت اليانسون ٠

أما العجائن المتوسطة السمك فتشكل باحدى طرق ثلاث :

١ ـ تشكل العجينة على هيئة اسطوانات وتترك فى الثلاجة أو على الثلج حتى تجمد ثم تقطع شرائح بالسكين وتخبز حسب نوعها ، وهذه أسرع الطرق وأسهلها مثل (بسكوت الثلاجة بأنواعه ـ وبعض تشكيلات البتيفور) ٠

٢ ـ تكبس العجينة من خلال قمع كما فى بعض أنواع البتيفور ٠

٣ ـ بالفرد بشرط أن تكون العجينة صالحة للفرد كما فى بسكوت جوز الهند وبسكوت القرفة وبسكوت الجبن، ويلاحظ هنا أن هذه الطريقة هى أيضا احدى طرق التشكيل ٠

الخامات المستعملة فى عمل البسكوت :

١ ـ الدقيق : يستعمل دائما الدقيق البلدى فى عمل البسكوتات لأن كمية الجلوتين (العرق) فيه قليلة مما يساعد على اعطاء بسكوت ناعم أما الدقيق الهندى وما على شاكلته فيعطى بسكوتات جامدة ٠

٢ ـ الدهن : أفضل الدهون فى عمل البسكوتات هو الزبد ولكن كثيرا ما يستعمل خليط من الزبد والدهون النباتية بمقادير متساوية وذلك فى البسكوتات التى تظهر فيها رائحة المادة الدهنية ٠

٣ ـ السكر : تستعمل المقادير المعطاة سكر سنترفيش دقيق الحبيبات أو سكر بودرة الا فى الحالات التى تنص فيها المقادير على أنواع أخرى من السكر كالسكر الأحمر ٠

٤ ـ اللبن : يستعمل اللبن الكامل الدسم وقد يستعمل لبن مكثف وقد تستبدل ملعقتين من اللبن المكثف ببيضة ٠

- البيض : البيض الطازج يعطى طعما جيدا للبسكوت ويختلف البيض فى الحجم فيؤثر أحيانا فى سمك العجينة ، ولذلك يمكن اضافة سائل كاللبن فى الحصول على السمك المطلوب للتشكيل ·

عجن البسكوت وتشكيله وتجميله :

يعجن البسكوت باليد أو بالخلاط الكهربى كل حسب مقاديره وطرق عمله . أما طريقة تجميله فتختلف من نوع لآخر ·

تجميل البسكوت :

بعض البسكوتات ترش بالمكسرات أو جوز الهند ·· الخ بعد دهن الوجه بزلال البيض المخفوق خفقا بسيطا حتى تلتصق تماما بسطح البسكوت ثم تدخل الفرن ليتجمد الوجه وينضج ، وبعض البسكوتات ترش بعد خروجها من الفرن مباشرة بالسكر أو جوز الهند ·

خبز البسكوت :

تراعى النقاط التالية لنجاح خبز البسكوت :

١ - يستحسن خبز البسكوت على الصاجات وقد تدهن دهنا خفيفا قبل رص البسكوت الا فى بعض الحالات التى تحتوى على كمية كبيرة من المادة الدهنية ·

٢ - يراعى ترك حوالى ٢ سم بين حافة البسكوت والصاج من كل جانب حتى يكون هناك مسافة بين البسكوت وجوانب الفرن ، وتتوقف عادة مدة الخبز على خامة الصاج المستعمل ونوع الوقود ، ولذلك يستحسن مراقبة عملية الخبز الأولى بدقة بالرغم من الوقت المحدد فى المقادير ، كما أن توزيع حرارة الفرن توزيعا منتظما هام جدا لنجاح عمل البسكوت وتجانس اللون والنضج · ولذلك يجب تسخين الفرن الى الدرجة المطلوبة قبل وضع البسكوت فيه ·

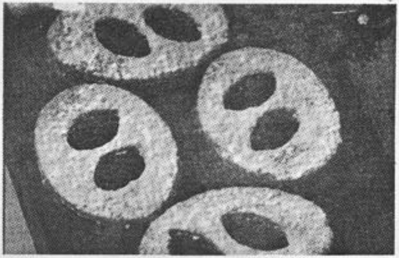
ونظرا لأن درجة حرارة الفرن تختلف من فرن الى آخر حسب نوع الجهاز ، لذلك يجب اختبار الفرن لمعرفة درجات الحرارة التى تلائم خبز كل نوع من الأصناف ·

أما الأفران المجهزة بمقياس حرارى فيجب اتباع الارشادات المدونة فى كتالوج الجهاز بالنسبة لدرجات الحرارة المختلفة للفرن والآتى بعد مثال لدرجات الحرارة لبعض أنواع الأفران الكهربائية :

حرارة الفرن

الفرن الهادى	٢٥٠	الى	٣٠٠ فهرنهيت
الفرن المتوسط	٣٢٥	الى	٣٧٥ فهرنهيت
الفرن الحار	٤٠٠	الى	٤٥٠ فهرنهيت
الفرن الحار جدا	٤٧٥	فصاعدا	

بسكوت القرفة



المقادير :

١ كوب دقيق + بيضة
٢ ملعقة سمن
½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
½ كوب سكر بودرة

١ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة
قليل من اللبن اذا احتاج الأمر
مربى
كريز مسكر

الطريقة :

١ ـ تضاف الخميرة للدقيق وتقلب جيدا .

٢ ـ يضاف السمن الى الدقيق ويفرك بأطراف الأصابع الى أن يخلط تماما فى الدقيق مع ملاحظة رفع الأيدى فى الهواء أثناء الفرك .

٣ ـ تضاف القرفة والسكر الى الخليط السابق ويقلب جيدا .

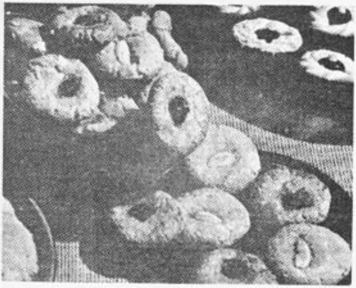
٤ ـ تعمل حفرة صغيرة فى الوسط توضع فيها البيضة ثم يعجن الجميع . وقد يضاف اللبن (اذا احتاج الأمر) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .

٥ ـ تفرد العجينة الى أن تصير رقيقة السمك (حوالى ٣ مم) وتقطع دوائر . ويلاحظ عند التقطيع أن تقطع دائرة مستديرة ودائرة بها ثقب صغير أو ثقبين . وقد يشكل البسكوت على شكل حلقة صغيرة مجوفة ثم يدهن بالبيض ويرش بالسمسم ويخبز .

٦ ـ يترك البسكوت حتى يبرد ثم توضع طبقة خفيفة من المربى على بسكوتة ويلصق بالأخرى . أى تفرد المربى على البسكوتة المسدودة وتوضع البسكوتة التى بها الثقبين فوق الثانية .

٧ ـ ترش بالسكر البودرة ثم يجمل الوسط بالكريز ويقدم على مفرش دانتيل .

كعكات المربى



المقادير :

٦ ملعقة كبيرة دقيق

٢ ملعقة سمن ٢ ملعقة كبيرة سكر

١:٢ بيضة حسب العجن

١ ملعقة فانيليا

مربى أو لوز

الطريقة :

١ ــ يفرك السمن فى الدقيق بطريقة بسيطة ثم يضاف السكر ويعجن الخليط بالبيض حتى تتكون عجينة يابسة ٠

٢ ــ تلت العجينة على لوح مرشوش بالدقيق حتى تنعم ٠

٣ ــ تقسم العجينة الى ١٠ : ١٢ قطع متساوية وتشكل كالكرة ٠

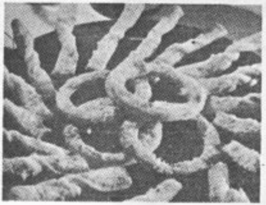
٤ ــ تعمل حفرة فى وسط الكرة ويملأ التجويف بالمربى أو أنصاف اللوز ٠

٥ ــ ترص على صينية مدهونة وتترك مدة ٢٠ : ٣٠ ق فى مكان بارد (ثلاجة) ٠

٦ ــ تخبز فى فرن من ١٥ : ٢٠ دقيقة ٠

٧ ــ تترك حتى تبرد وتقدم ٠

بسكويت الجبنة



المقادير :

٢ كوب دقيق

٣ صفار بيض

$\frac{3}{4}$ كوب زبد أو سمن

١ ملعقة صغيرة مستردة مسحوقة

٤ ملاعق كبيرة جبن رومى مبشور

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ ــ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن أو الزبد ، ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى تصبح كفتات الخبز ٠

٢ ــ تضاف المستردة وقليل من الجبن الرومى ٠

٣ ــ تعجن بصفار البيض حتى تصبح عجينة يابسة ثم تفرد بسمك $\frac{1}{4}$ سم ، ثم تقطع الى دوائر صغيرة ٠

٤ ــ يخرم السطح بشوكة أو تقطع أصابع رفيعة ٠

٥ ــ يدهن الوجه بالبيض ويرش بالجبن الرومى ٠

٦ ــ ترص الوحدات فى صاج مدهون سمن ويزج فى الفرن حتى ينضج ٠

أو تفرد العجينة على شكل مستطيل عرضه ٨ سم بسمك $\frac{1}{2}$ سم ويدهن بالبيض ويرش بالجبن الرومى المبشور ثم يقطع شرائح بعرض ١ سم ثم تبرم كل شريحة نصف برمة وترص فى الصاج المدهون وتخبز ٠

كرات الشيكولاته



المقادير :

- ٢ ملعقة كبيرة زبد
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ٤ ملاعق كويكر أوتس
- ٤ ملاعق جوز هند مبشور
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو
- ٢ ملعقة كبيرة لبن
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا

مكسرات مفرية (ان وجدت)
دستة أطباق ورق بليسيه

الطريقة :

١ ـ توضع الزبدة على النار حتى تسيح ·
٢ ـ يضاف اليها اللبن والكاكاو والسكر ويعاد رفعه على النار حتى يذوب السكر تماما ·
٣ ـ يرفع من على النار ويترك ليبرد ثم يضاف اليه الكويكر أوتس ، وثلاث ملاعق من جوز الهند والفانيليا والمكسرات ويقلب الخليط جيداً ·
٤ ـ يتم عمل عدة كور متساوية من الخليط السابق على أن تدحرج كل كرة على جوز الهند أو الشيكولاتة الفورماسييل وتوضع فى ورق بليسيه ·
٥ ـ ترص فى طبق بنور وتقدم كقطع جاتوه ·

اسكنز بالمربى



المقادير :

- ½ كيلو دقيق + ذرة ملح
- ٢ ملعقة سكر
- ٤ ملاعق زبد
- ١ كوب لبن
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

لدهان الوجه : بيضة مضروبة
للتجميل :

- ٢ ملعقة كبيرة مربى
- ١ كوب كريمة

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ثم يضاف الزبد ويقلب الخليط جيدا حتى يختفى الزبد تماما ، ثم يضاف السكر ويقلب الخليط جيدا ·
٢ ـ يعجن باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة ·
٣ ـ تفرد العجينة بسمك نصف بوصة ثم تقطع بالقطاعة الى قطع متساوية ·
٤ ـ ترص الوحدات فى صينية مدهونة سمن ويدهن الوجه بالبيض أو اللبن ، ويزج فى فرن حار من ٨ : ١٠ دقائق ·
٥ ـ يترك ليبرد ، ثم يجمل الوجه بالمربى والكريمة حسب الرغبة ·

شورت بريد البرتقال

Orange Shortbread



المقادير :

- ٤ ملاعق كبيرة دقيق
- ٤ ملاعق زبد بحجم البيضة
- بشر برتقالة
- ٢ ملعقة كورن فلور
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ١ ملعقة سكر بودرة للتجميل

الطريقة :

١ – يخلط الدقيق مع الكورن فلور جيدا ، ثم يضاف اليه بشر البرتقال .

٢ – تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها السكر مع التقليب الجيد حتى يصبح كالكريمة .

٣ – يضاف الدقيق تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ، ويمكن لت العجينة باليد حتى تنعم .

٤ – يقسم المقدار الى دائرتين وتفرد كل واحدة على شكل دائرة فوق صاج الفرن ، ثم يخرم وجه العجينة بالشوكة وتزخرف الحواف بالاصابع .

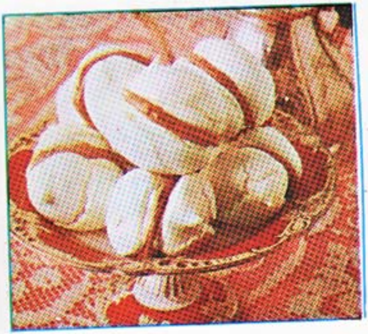
– تقطع كل دائرة الى اقسام متساوية ، وتترك مدة ربع ساعة ، ثم يرش على الوجه سكر البودرة .

– تترك فى الثلاجة مدة ١٥ دقيقة .

– تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ، ثم تترك فى الصينية حتى تبرد تماما ، ثم ترفع وتقدم .

بسكوت المارنج

Meringues



المقادير :

- ٣ بيضات
- ٣ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق (ملعقة فانيليا)

للحشو :

- مربة فروالة
- سكر بودرة

الطريقة :

١ – يدهن صاج سويسرول اتساعه ٩ : ١٢ بوصة بالسمن ويرش بالدقيق والسكر .

٢ – يضرب البيض جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط خفيفا وهشا مثل الكريمة (يمكن ضربه فى الخلاط) .

٣ – يضاف الدقيق بخفة بواسطة ملعقة معدن

٤ – تصب وحدات بحجم الملعقة على صاج السويسرول المدهون ويزج فى فرن متوسط الحرارة من سبعة الى عشرة دقائق حتى ينضج ، ويعرف ذلك بانكماش الأطراف واصفراره قليلا .

٥ – تقلب الوحدات على ورقة شفاف مرشوشة بالسكر البودرة حتى تبرد .

٦ – تدفىء المربى قليلا ويلصق كل وحدتين مع بعض بالمربى .

٧ – يرش بقليل من سكر البودرة ويقدم .



بسكوت المارنج (٢)
Meringues

المقادير :

بياض ٣ بيضات
٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة
للحشو والتجميل :
كوب كريمة (ملعقة فانيليا)
فواكه مسكرة وأنجيليكا

الطريقة :

١ ـ يضرب بياض البيض حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح مارنج ·
٢ ـ يوضع الخليط فى كيس وقمع على شكل ورده ·
٣ ـ تشكل وردات مرتفعة بطرف مدبب وترص فى صينية مدهونة ·
٤ ـ يزج فى فرن هادىء جدا الى أن ينضج (قد يستغرف ذلك مدة من الوقت) ·
٥ ـ يرفع ويرص على جريليا سلك حتى يبرد ·
٦ ـ يوضع الحشو بين كل اثنين بواسطة ملعقة ثم يجمل بالكريز والأنجيليكا المسكرة ·
٧ ـ قد توضع الوحدات فى ورق بليسيه ويقدم أوربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من الجاتوه ·



بسكوت جوزالهند
Coconut Crisps

المقادير :

بياض ٢ بيضة
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
٤ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور
بعض الفواكه المسكرة والمقطعة (كريز)
ملعقة فانيليا

الطريقة :

١ ـ يضرب البيض جيدا حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج ·
٢ ـ يضاف جوز الهند ويخلط جيدا مع اضافة الفانيليا ·
٣ ـ تبلل الأصابع بالماء وتشكل العجينة الى كور فى حجم عين الجمل (ينتج حوالى ١٢ كورة) ·
٤ ـ ترص فى صينية مدهونة بالسمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة من ١٥ : ٢٠ ق حتى ينضج ·
٥ ـ يترك حتى يبرد ثم يجمل بالكريز المسكر ·
٦ ـ توضع الوحدات فى ورق بليسيه وتقدم ·
٧ ـ يمكن وضع هذا البسكوت فى علبة من الكرتون وربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من الهدايا فى المناسبات ·





الغريبة

المقادير :

- ١ كوب سمن
- ½ كوب سكر بودرة
- لوز مقشر أنصاف
- فانيليا
- دقيق حسب الحاجة (١½ : ٢ كوب)

الطريقة :

١ – يضرب السمن جيدا ، ثم يضاف السكر مع استمرار الخفق حتى يبيض لون الخليط ويصبح كالقشدة .

٢ – يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها ، كما يضاف قليل من الفانيليا .

٣ – تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة فى حجم عين الجمل ، ويجمل سطحها بأن يوضع فى وسطها نصف لوزة .

٤ – ترص الكرات متباعدة عن بعضها بحوالى ٣ سم فى صاج مدهون سمن دهنا خفيفا .

٥ – تزج فى فرن هادىء ويراعى عدم تغير لونها .

٦ – تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ فى علب من الصفيح .

ملحوظة :

يمكن أن تتبع نفس الطريقة وبنفس المقادير ولكن باضافة صفار بيضة بعد دعك السمن بالسكر وقبل اضافة الدقيق .

بسكوت اليانسون

المقادير :

- ٢½ كوب دقيق
- ١ كوب سكر
- ١ ملعقة يانسون
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة بيكنج بودر
- ٤ بيضات
- ¼ كوب زيت

الطريقة :

١ – يرب البيض جيدا ، ثم يضاف اليه السكر ، ويضرب الخليط الى أن يغلظ قوامه وتظهر علامة الشريط .

٢ – تضاف الفانيليا ، ثم الزيت مع التقليب المستمر حتى يختفى الزيت تماما ثم يضاف اليانسون .

٣ – تضاف ملعقة البيكنج بودر للدقيق وينخلا معا ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب بخفة حتى ينتهى مقدار الدقيق .

٤ – تدهن صينية أو صاج بالزيت دهنا جيدا ، ثم يصب الخليط ويساوى السطح .

٥ – يزج فى الفرن حوالى ربع ساعة حتى ينضج .

٦ – يترك حتى يبرد ثم يقطع أصابع بسمك بوصة ثم يعاد الى الفرن حتى يحمص قليلا .

مقادير بسكوت اليانسون (٢) :

- ٤ بيضات
- ¾ كوب سكر
- ¾ كوب دقيق
- ١ ملعقة يانسون
- ½ ملعقة بيكنج بودر

تتبع فى عمله الطريقة الاسفنجية

اسكونز بالجبن



المقادير :

- ٨ ملاعق كبيرة دقيق
- ٤ ملاعق كبيرة جبن رومى مبشور
- ¼ ملعقة صغيرة مستردة بودرة
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- ½ كوب لبن
- ١ ملعقة كبيرة زبد

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر والمستردة ثم تضاف الزبدة وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى الزبد تماما ويصبح الدقيق مثل البقسماط .

٢ ـ تضاف ٣½ ملعقة جبن رومى ثم يعجن الخليط باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة تماما .

٣ ـ تفرد العجينة بالنشابة بسمك ½ بوصة ثم تقطع بقطاعة مستديرة قطر ١½ بوصة .

٤ ـ ترص الوحدات فى صاج مدهون سمنة ، ثم يدهن الوجه باللبن ويرش عليه باقى الجبنة الرومى ، ويزج فى فرن ساخن لمدة ١٢ ق حتى ينضج ويحمر الوجه .

٥ ـ يقدم كنوع من الفطيرات الملحة .

كاسات البسكوت بالفواكه والكسترد



المقادير :

فواكه محفوظة أو طازجة
كوب محلول سكرى
بسكوت (اما جاهز أو مصنوع بالمنزل)
مقدار من الكستردة
كريم شانتلى للتجميل
سكر بودرة

الطريقة :

١ ـ تقطع الفواكه شرائح متوسطة ان كانت كبيرة الحجم ، ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحا لتجميل الوجه .

٢ ـ توضع طبقة من الفاكهة فى طبق بنور غويط وترش بقليل من السكر البودرة ، ثم توضع طبقة من البسكويت ، وهكذا مع مراعاة الانتهاء بطبقة من الفاكهة مع ترك حوالى ٤ سم من الطبق فارغة .

٣ ـ تسقى بمحلول سكرى أو من شراب الفاكهة المحفوظة ، ويترك حتى يتشرب البسكوت تماما .

٤ ـ يغطى الوجه بالكستردة ثم بطبقة من الكريم شانتلى ووحدات من الفاكهة .



بسكوت الفانيليا

Vanilla Biscuits

المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ١ كوب زبد
- ١ كوب سكر بودرة
- $\frac{3}{4}$ كوب لوز مفرى
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- صفار ٣ بيضات

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق ثم يضاف اليه اللوز وثلاثة أرباع كمية السكر .

٢ ـ تضاف الزبد وتقطع قطع صغيرة فى الخليط .

٣ ـ يضاف صفار البيض والفانيليا ويخلط الجميع جيدا باليد وبسرعة ثم توضع فى الثلاجة من ٢ : ٣ ساعة .

٤ ـ تشكل على شكل الهلال وترص فى صينية مدهونة .

٥ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة من ٨ : ١٠ ق حتى يصير لونها ذهبيا .

٦ ـ يرش عليها باقى السكر وهى ساخنة ثم تترك لتبرد على الجريليا السلك .

(يعطى المقدار ٦٠ بسكوتة)



أصابع اللوز

Almond Fingers

المقادير :

- $\frac{3}{4}$ كوب زبد أو سمن
- ١ ملعقة لوز مفرى
- ٢ ملعقة لوز مقطع شرائح
- ٢ ملعقة كبيرة بندق مفرى
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٢ ملعقة لبن
- $1\frac{1}{2}$ كوب سكر
- ٢ كوب دقيق
- ٢ بيضة
- صفار بيضه

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم تعمل حفرة فى الوسط .

٢ ـ يوضع فى الحفرة البيض المضاف اليه الفانيليا واللبن ونصف مقدار السكر ويخلط الجميع جيدا ثم يضاف باقى السكر والبندق المفرى والزبد أو السمن المقطع الى قطع صغيرة .

٣ ـ يعجن الجميع بسرعة حتى تتكون عجينة ثم توضع فى الثلاجة مدة ٢٠ ق .

٤ ـ تشكل على شكل الأصابع وتدهن بصفار البيض وتدحرج على اللوز المفروم واللوز المقطع شرائح .

٥ ـ يرص فى صينية مدهونة بالسمن ويزج فى فرن متوسط الحرارة حوالى ١٥ ق حتى ينضج ويحمر لونه .

بسكوت الثلاجة



المقـادير :

٤ كوب دقيـق
٣ بيضـات ٢ كوب سكر
١½ كوب سمن أو زبد
١ ملعقة بكنج بودر
½ ملعقة بيكربونات الصودا
١ ملعقة فانيليـا
قليل من اللبن اذا أحتاجت العجينة

هذا النوع من البسكوت يمكن التنويع فى تنفيذه ببعض الاضافات مثـل البلح أو القرفة أو الكاكاو أو الشيكولاتة أو الفول السودانى ويسمى بأسماء هـذه الاضافات ٠

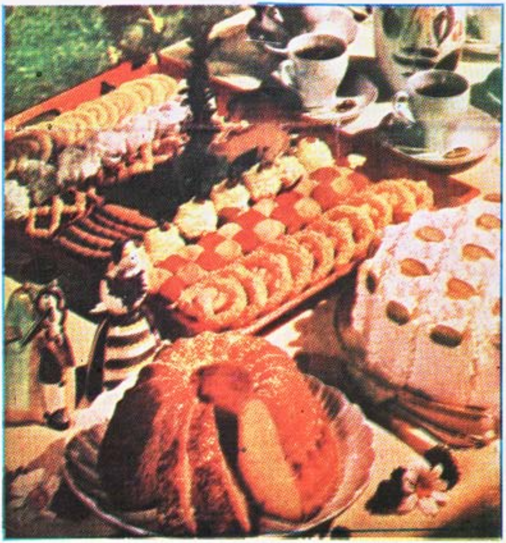
كما يلزم فى تنفيـذه دخول العجينة فى الثلاجـة وحفظها مدة لا تقـل عن ١٢ ساعة قبل تقطيعه وخبزه ومن أنواعه :

بسـكوت البلـح : نفس المقـادير السابقة ويضاف عليها فنجان من البلح الجاف المقطع ٠
بسـكوت القـرفة : نفس المقـادير السابقة ويضاف عليها ملعقة كبيرة قرفة ناعمة ٠
بسـكوت الكاكاو : نفس المقـادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب كاكاو ٠
بسكوت الشيكولاتة : نفس المقادير السـابقة ويضاف عليها ربع كوب شيكولاتة بودرة ٠
بسكوت الفول السودانى : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب فول سودانى مقشر ومحمص ومفـرى ٠

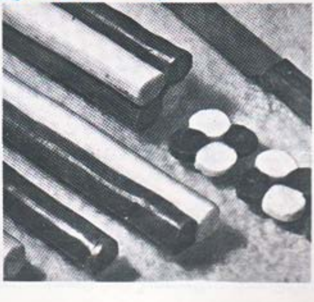
الطريقـة :

١ ـ تدعك السمن جيـدا مع السـكر حتى يبيـض ويصير كالكريمة ٠
٢ ـ يضرب البيض ويضاف اليـه الفانيليا ويضاف الى السمن والسكر مع التقليب الجيد ٠
٣ ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر وبيكربونات الصودا ويقلبوا جيدا ثم يضافوا الى الخليط السابق ٠
٤ ـ يخلطوا جيـدا حتى تتكون عجينة ثم تشكل على هيئـة اسطوانات قطرها ٥ سم وطولها ١٢ سم وتلف كل واحدة بورق زبدة وتوضع فى الثلاجة وتترك الى اليـوم التـالى ٠
٥ ـ تقطع العجينة بالسكين بعـد رفع الورقة الى شرائح سمكها ½ سم وتخبز فى فـرن حـار حتى تنضج ٠ وقد يرش الوجـه بسكر البودرة ٠
٦ ـ فى حالة عمل بسكوت الفول السودانى أو اللوز ، يضاف جزء منـه الى الخليط عنـد عجنه أما الجزء الثانى فيجمل به الوجه قبل خبزه ٠ ويلاحظ فى كل الحالات عدم دهان الصاج بالسمن ٠

• أشكال متنوعة من البتي فور



• طرق تشكيل البتي فور:





عجينة البتيفور (١) *Petits Fours*

يعتبر البتيفور أحد أنواع البسكوتات التى تقدم مع الشاى ولا تخلو حفله من غير تقديمه ، ويمكن اعداده وتشكيله وتجميله بطرق عديدة بنفس المقادير .

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح	١ ملعقة فانيليا
¾ كيلو زبد + ملعقة زيت	½ ملعقة بيكنج بودر
¼ كيلو سكر	٢ ملعقة كبيرة مربى
٦:٨ بيضات	٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

الطريقة :

١ ـ تدهك الزبد جيدا مع الزيت ثم يضاف السكر ويدعك الخليط جيدا حتى يصير كالقشدة .

٢ ـ يضرب البيض قليلا وتضاف اليه الفانيليا ، ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا .

٣ ـ يضاف الدقيق للخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها .

٤ ـ يمكن تقسيم العجينة الى قسمين ، قسم يترك بلونه الأبيض ، أما القسم الثانى فيضاف اليه قدر ملعقتين كاكاو لتلوينه بالشيكولاتة .

٥ ـ يدهن صاج بالزيت دهنا جيدا .

٦ ـ تشكل العجينة كالآتى :

أ ـ وردات بالبلبلة .

أو ب ـ تقسم الى وحدات تجمل بالشوكة ، وذلك بعمل كور دائرية أو تشكيلها على شكل مستطيلات ثم الضغط عليها بظهر الشوكة .

أو جـ ـ تكوير العجينة الى قطع صغيرة بحجم البندقة ثم دحرجتها على سكر سنترفيش .

أو د ـ تشكل على شكل اسطوانتين واحدة بيضاء والأخرى بالشيكولاتة ثم يلصقا ببعض بالضغط البسيط ، ويقطعا بالسكين قطعا صغيرة بعرض ١ سم .

أو هـ ـ تفرد العجينة البيضاء على شكل مستطيل بطول ١٢ سم وعرض ٥ سم وسمك ٣ سم ثم يوضع فى وسطه اسطوانة رفيعة من عجينة البتيفور الشيكولاتة ويلف عليها المستطيل الأبيض بحيث يغطيها تماما وبعد ذلك تقطع الى وحدات بعرض سنتيمتر واحد بواسطة السكين .

٧ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة من ١٠ : ١٥ دقيقة .

٨ ـ يجمل أ ، ب عاليه بلصق كل اثنين مع بعض بالمربى ويجمل بالشيكولاتة الفورماسييل أو المكسرات أو بتغطية الوحدات بحلوى الشيكولاتة .

٩ ـ اذا لوحظ أثناء التشكيل باليد أن العجينة لينة يضاف اليها ١ : ٢ ملعقة دقيق .

البتيفور (٢)

المقادير :

٣ كوب دقيق
١ كوب سكر ناعم
½ ملعقة بيكنج بودر
١½ كوب زبد + ملعقة زيت
٣ بيضات

فانيليا
كاكاو
مربى
شيكولاتة
مكسرات مفرية

الطريقة :

تتبع نفس طريقة عمل البتيفور رقم (١) ·

البتيفور السريع

المقادير :

٢ كوب دقيق
١ كوب زبد أو سمن
½ كوب سكر
½ ملعقة بيكنج بودر

٣ ملعقة فانيليا
٢ بيضة
٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
وقد يستغنى عن ٢ ملعقة من الدقيق فى حالة عمله بالشيكولاتة

الطريقة :

١ ـ يوضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح ثم يضاف السكر مع التقليب ·
٢ ـ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد تماما ·
٣ ـ يضاف البيض والفانيليا مع الدعك الجيد ·
٤ ـ يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر وقد تضاف الشيكولاتة اذا أريد عمل بتيفور بالشيكولاتة للخليط السابق ويقلب جيدا ·
٥ ـ يشكل كما سبق مع التنويع فى التشكيل ·
٦ ـ يخبز فى فرن متوسط الحرارة ·
٧ ـ يجمل حسب الرغبة بالمربى والشيكولاتة أو يلصق كل اثنين ويدحرج على جوز الهند ويقدم على مفرش دانتيل ·

بسكوت اللوز



المقادير :

٢ كوب دقيق
١ كوب زبد
٤ ملاعق سكر بودرة
٣ صفار بيضة للعجن
٢ ملاعق لوز مفرى غليظ أو أنصاف
١ ملعقة بيكنج بودر
١ ملعقة صغيرة فانيليا
بياض بيضة لدهان الوجه

الطريقـة :

١ ـ يتم عجن العجينة بالطريقة البسيطة (مثل بسكوت القرفة) ثم تفرد بسمك ربع بوصة ونقطع دوائر أو حسب الرغبة ·

٢ ـ يدهن الوجه ببياض البيض ويرش السطح باللوز المفرى أو توضع نصف لوزة فى وسط كل دائرة ·

٣ ـ يخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة عشرين دقيقة ·

بسكوت جوز الهند

كمقادير وطريقة عمل بسكوت اللوز ولكن يستبدل اللوز بجوز الهند المبشور ، وقد يضاف قدر ملعقتين جوز هند مع العجينة ·

بسكوت لانكشير

المقـادير :

٢ ملعقة كبيرة دقيق
٢ ملعقة كبيرة كورن فلور
¼ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ بيضــة

١ ملعقة صغيرة فانيليا
٢ ملعقة كبيرة سمن أو زبد
٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم

للتجميـل :

ملعقة كبيرة مربى ــ قليل من الشيكولاتة الفورماسييل ، أو المكسرات المحمصــة المفــرية ٠

الطريقــة :

١ ــ يدعك السمن مع السكر جيدا ، حتى يصير كالكريمة ثم يخفق البيض وتضاف اليه الفانيليا ٠
٢ ــ تنخل الخميرة مع الدقيق ، ويضاف اليه الكورن فلور ، ويقلب جيــدا ٠
٣ ــ يضــاف البيض والدقيق بالتبادل الى الســكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة يمكن تشكيلها ٠
٤ ــ تكور العجينة الى مســتديرات صــغيرة فى حجم البندقة ٠
٥ ــ ترص الوحدات فى صاج مدهون على مسافات ، ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠
٦ ــ تترك لتبرد ، ثم تلصق كل وحدتين بالمربى الدافئة ، وتزخرف الحــروف بالشــيكولاتة الفورماســييل ، أو المكسرات ٠

بسكوت الأعيـاد

المقــادير :

½١:٢ كوب دقيق
½ كوب سكر ناعم
¾ كوب زبد أو سمن

١ ملعقة صغيرة فانيليا
٢ بيضــة
¾ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

للتجميـل والتشــكيل :

١ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة
١ ملعقة كبيرة مــربى

١ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور
١ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

الطريقــة :

١ ــ تدعك الزبد جيــدا بملعقة خشب ٠
٢ ــ يضاف الزبد للسكر النــاعم ، جيــدا حتى يصير كالقشدة ٠
٣ ــ يرب البيض قليلا ، وتضــاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى الزبد ويدعك جيــدا ٠

٤ ـ يضاف الدقيق بعد نخله مع البيكنج بودر الى الخليط السابق تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة

٥ ـ تضاف ملعقة كاكاو أو شيكولاتة بودرة الى جزء من العجينة وتقلب جيدا وتشكل الى قطع بحجم البندق وتدحرج على السكر السنترفيش ، ثم توضع فى صينية مدهونة سمن وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ·

٦ ـ تفرد باقى العجينة وتقطع الى أشكال مختلفة (بالقطاعة) ويرش الوجه بجوز الهند المبشور أو المكسرات المفرية ـ ان وجدت ـ وترص فى صاج مدهون سمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ·

٧ ـ يمكن لصق كل قطعتين من البسكويت بالمربى ·

بسكوت البرتقال

المقادير :

١¾ كوب دقيق	٢ بيضة
١ ملعقة كبيرة بشر برتقال	١ ملعقة سكر سنترفيش
١ كوب سكر	١ بياض بيضة لدهان الوجه
½ كوب سمن	عصير برتقال (اذا احتاج الأمر)
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر	

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ·

٢ ـ يخفق السمن ويضاف اليه السكر تدريجيا مع التقليب المستمر ، حتى يصير الخليط خفيفا ·

٣ ـ يضرب البيض ،وتضاف اليه الفانيليا وبشر البرتقال ، ويضاف هذا المخلوط الى السمن والسكر تدريجيا مع التقليب المستمر ·

٤ ـ يضاف الدقيق ثم يقلب جيدا ، حتى تمتزج الخامات ، وقد يضاف قليل من عصير البرتقال ـ اذا احتاج الأمر ـ حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ، ثم تترك فى الثلاجة ثلاث ساعات ·

٥ ـ تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق ، وتفرد الى سمك ¼ سم ، وتقطع بالقطاعات حسب الرغبة ·

٦ ـ يدهن الوجه ببياض البيض المخفف بالماء وقد يرش السطح بقليل من السكر السنترفيش والقرفة حسب الرغبة ·

ـ ترص الوحدات فى صاج مدهون سمن ويخبز فى فرن متوسط الحرارة من ٨ : ١٠ دقائق

بسكوت الأرز

المقادير :

٤ ملعقة كبيرة دقيق	صفار ٢ بيضة
٢ ملعقة كبيرة دقيق أرز	٤ ملاعق كبيرة زبد
٢ ملعقة سكر بودرة	١ ملعقة كبيرة فول سودانى أو أرز مفرى

المقادير :

١ ـ يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة ·

٢ ـ يفرد بالنشابة بسمك ½ سم ويقطع حلقات بالقطاعة ·
٣ ـ يخرم سطح البسكوت بالشوكة ويجمل الوجه بالفول السودانى أو اللوز المقرى ·
٤ ـ يوضع فى صينية مدهونة سمن ويخبز فى فرن متوسط الحرارة من ٢٠ : ٣٠ دقيقة حتى ينضج ·

بسكوت الفول السودانى

المقادير :

٥ كوب دقيق
٦ بيضات
٢½ كوب سكر ناعم
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
٢ كوب سمن
١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ ملعقة سكر سنترفيش
قليل من اللبن
فول سودانى غير مملح ومفرى

الطريقة :

١ ـ تدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويدعك جيدا بملعقة خشب حتى يصير الخليط هشا ·
٢ ـ يخلط الدقيق بالخميرة ويقلب جيدا ·
٣ ـ يضاف البيض بعد ربه و اضافة الفانيليا الى رقم (١) ·
٤ ـ يضاف الدقيق ويعجن الخليط الى أن يصبح عجينة يابسة نوعا وقد يضاف قليل من اللبن اذا كانت العجينة جافة ·
٥ ـ تفرد بسمك ¼ سم بالنشابة وتقطع دوائر متساوية ·
٦ ـ يدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء ويرش بالسودانى المفروم بعد خلطه بقليل من السكر السنترفيش ·
٧ ـ يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ، ثم يقدم على مفرش دانتيل ·

بسكويت النوشادر (١)

المقادير :

١ كيلو دقيق
¼ كيلو زبد او سمن
١٠ بيضات
١ كوب لبن
½ كيلو سكر بودرة
١ ملعقة بيكنج بودر
١ ملعقة بيكربونات النوشادر
١ ملعقة فانيليا

الطريقة :

١ ـ يضرب البيض جيدا حتى يغلظ وتضاف الفانيليا ·
٢ ـ يذاب النوشادر والبيكنج بودر فى اللبن ، ثم يضاف للبيض السابق ضربه ·
٣ ـ تدعك السمن أو الزبد جيداً ثم يضاف السكر ويدعك جيداً .
٤ ـ يضاف الدقيق للخليط السابق ويعجن جيدا بالبيض حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ·
٥ ـ تفرد ثم تقطع حسب الرغبة دوائر أو أشكال هندسية ، ويدهن الوجه بالبيض وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ·

بسكويت النوشادر (٢)

المقـادير :

٣ كوب دقيق
½ كوب سمن
½ كوب سكر
١ ملعقة بيكربونات النوشادر
½ كوب لبن
٣ بيضـات
١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقـة :

١ ـ يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالقشدة .
٢ ـ يرب البيض وتضاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى السمن المدعوك مع السكر .
٣ ـ تضاف النوشادر الى اللبن ثم تضاف للخليط بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد .
٤ ـ تفرد وتقطع وتشكل حسب الرغبة مع دهان الوجه بالبيض وقد تستخدم المفرمة فى التشكيل .
٥ ـ تخبز فى صاج مدهون سمن حتى يحمر الوجه وتقدم .

تورتة الشيكولاتة بالبسكوت

المقـادير :

١٢٥ جرام زبد (باكو بدون ملح)
٤ بيضـات
٤ ملاعق كبيرة شيكولاتة بودرة
١ كوب سكر بودرة
٣٥ بسـكوتة
٤ أصابع شيكولاتة قرفة
١ ملعقة صغيرة فانيليـا
½ فنجان بنـدق مقشر مفرى

الطريقـة :

١ ـ يكسر البسكوت الى قطع صغيرة وكذلك البنـدق بعد تحميصه وفرمه .
٢ ـ تدعك الزبد جيـدا ثم يضـاف اليها السـكر مع الاستمرار فى الدعك حتى تصير كالكريمة .
٣ ـ يضرب البيض ويضاف اليه الشيكولاتة البودرة والفانيليـا .
٤ ـ يضاف البيض بالشـيكولاتة على خليـط الزبد بالسكر ، ويقلب هذا الخليط جيدا حتى يمتزج تماما .
٥ ـ يقسم هـذا الخليط الى قسمين : قسم يحتفظ به للتغطية ، أما القسم الثـانى فيضاف اليه البسـكوت والبنـدق .
٦ ـ يصب القسم المخلوط مع البسكوت والبندق فى طبق مبلل بالمـاء ، ويتم تسويته على شـكل تورتة مربعة أو مستديرة .
٧ ـ يصب النصف الذى احتفظ به للتغطية على وجه التورتة حتى تغطى تماما ، ويساوى السـطح جيدا ثم توضع التورتة فى الثلاجة لمـدة ساعتين على الاقل .
٨ ـ تجمل التـورتة بالشـيكولاتة ويرش وجـه التـورتة بالسـكر البـودرة ، وتوضع على مفـرش دانتيل وتقـدم .

• حلقات ڤيينيس *Viennese Whirls*

المقـادير :

¾ كوب زبد	٤ ملاعق كبيرة لبن
٢ كوب دقيق	١½ كوب شيكولاتة بودرة
¾ كوب سـكر	١ ملعقة صغيرة فانيليـا
٢ ملعقة كبيرة كورن فلور	بشر ½ ليمـونة

الطريقـة :

١ ـ تدعك الزبد جيدا مع السكر والكورن فلور حتى يصبح الخليط خفيفـوهش ثم يضاف اللبن وبشر الليمون والفانيليـا مع الاستمرار فى الدعك الجيد ·

٢ ـ يضاف الدقيق ويخـلط الجميع جيدا حتى تتكون عجينة صالحة للتشكيل ، واذا لوحظ أن العجينة يابسة فيضاف اليها قليل من اللبن ·

٣ ـ توضع العجينة فى كيس وقمع على شكل نجمة ثم تدهن صينية بالسمن وتشكل العجينة على شكل حرف S

٤ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح لونهـا ذهبيا ثم تترك لتبرد على منخـل سـلك أو جريليا سلك ·

٥ ـ تصهر الشيكولاتة فى حمام مائى وتغمس وحدات البسكوت فى الشـيكولاتة حتى تغطى نصفها ثم تترك حتى تجف على ورقة زبدة ·

(يمكن لصق كل وحـدتين من البسكوت بحلوى الشيكولاتة) ·

البسكوت الذهبى *Golden Biscuits*

المقـادير :

٤ : ٥ ملاعق دقيق كبيرة + ذرة ملح	١ بيضـة
٢ ملعقة زبد أو سمن	¼ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
١ ملعقة كبيرة عسل أسود	½ ملعقة صغيرة جنزبيل مسحوق
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة	سكر سنترفيش للتجميل

الطريقـة :

١ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكربونات والجنزبيل ·

٢ ـ يضاف السـمن ويفرك بأطراف الأصـابع حـتى يختفى تماما (الطريقة البسيطة) ·

٣ ـ يضاف السكر الى الخليط ويقلب جيدا ·

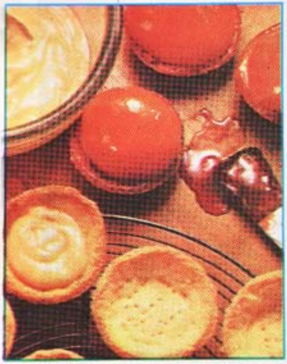
٤ ـ يعجن الخليط بالبيض وقد يضاف اليه قليل من الفانيليا ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة ·

٥ ـ تشـكل العجينة على هيئة كرات ثم تدحـرج على السـكر السنترفيش وتوضع على صـاج مدهون سمن وتخبز فى فرن حار من ١٠ : ١٥ دقيقه ·

الفصل الثالث

عجينة السابليه والشو





عجينة السابليه :

تعتبر عجينة السابليه هى اساس لعمل عدة أصناف من الحلوى مثل الجاتوه وبعض انواع التارت والتورت ويتبع فى عملها الطريقة الدسمة المتبعة فى عمل البسكوت والكعك .

المقادير :

½ كيلو زبد	١ ملعقة فانيليا
¼ كيلو سكر بودرة	قشر برتقالة مبشور
¾ كيلو دقيق	بياض ٣ بيضات

الطريقة :

١ ـ تدعك الزبد جيدا .

٢ ـ يضاف السكر للزبد ويستمر فى الدعك حتى تصير كالقشدة ويضاف قشر البرتقال والفانيليا .

٣ ـ يفصل صفار البيض عن البياض (يمكن الاستفادة بصفار البيض فى عمل صنف آخر) .

٤ ـ يضرب بياض البيض جيدا ويخلط بالخليط السابق شيئا فشيئا بخفة بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد متماسكة .

٥ ـ تفرد العجينة بواسطة النشابة على لوح مرشوش دقيق بسمك ¼ بوصة وتقطع أما دوائر اذا أريد عمل بسكوت السابليه ، أو تفرد وتبطن بها قوالب الفطيرات اذا أريد عمل جاتوهات (كما هو موضح فى الصورة) ، أو تفرد لدائرة ثم يبطن بها قالب تارت مستديرة (قالب فلان) .

٦ ـ يدخل الجميع الفرن حتى ينضج ثم تجمل بالفاكهة أو الكريمة وتلمع بالمربى السائله أو الجيلى .

٧ ـ وفى الصورة العليا خبزت العجينة فى قالب فلان وجمل الوجه بتغطيته بالكريم باتسيير ثم رصت عليها أنصاف من الخوخ المحفوظ وجملت الأجناب بأنصاف من اللوز .

لينزتارت



المقادير :

مقدار من عجينة السابليه
٣ ملاعق مربى فراولة
٣ ملاعق مربى مشمش

مقدار من الفرانج بان :
(كوب لوز ـ كوب سكر بودرة ـ ملعقة زبد ـ ٣ بيضات ـ ملعقة صغيرة فانيليا ـ قشر برتقال ـ ملعقة دقيق) .

الطريقة :

١ ـ يعد مقدار من عجينة السابليه السابق شرحها ثم تفرد على رخامة مرشوشة بالدقيق بواسطة المردان بسمك ½ سم .

٢ ـ توضع العجينة فى قالب الفلان وتغطى القالب تماما وتثبت من الجوانب والقاع بالضغط عليها ثم تزال الزوائد من العجينة بواسطة السكين .

٣ ـ نضع على العجينة مربى الفراولة وتوزع على العجينة تماما بواسطة الاسباتيولا .

٤ ـ يتم اعداد حشو الفرانج بان وذلك بخلط المقادير مع بعضها وذلك بدعك السكر مع الزبد دعكا جيدا ثم نضع البيض واحدة بعد الأخرى ونضيف اللوز وقشر البرتقال والفانيليا والدقيق مع الدعك الجيد .

٥ ـ يصب الخليط فوق مربى الفراولة .

٦ ـ يتم عمل شرائط من بواقى العجينة بعرض ١ سم وبطول الصينية المخبوز بها التورتة وتوضع الشرائط على شكل مربعات كالصورة المبينة عاليه .

٧ ـ تزج فى فرن حرارته ٢٠٠ درجة لمدة ٢٥ : ٣٥ دقيقة حتى تنضج ، ثم تترك لتبرد .

٨ ـ تدهن بمربى المشمش لتلميع الوجه وتقدم على مفرش دانتيل .

تورت بيدامور



المقادير :

مقدار من عجينة السابليه
مقدار من كريم باتسيير
١ ملعقة سكر سنترفيش

الطريقة :

١ – تفرد عجينة السابليه على رخامة بواسطة النشابة ، ويلاحظ رش دقيق على الرخامة أثناء الفرد ·
٢ – يكسى قالب الفلان بالعجينة مع قطع الأطراف الزائدة بواسطة سكين ·
٣ – يصب ½ مقدار الكريم باتسيير فى وسط القالب فوق العجينة ويساوى السطح ·
٤ – تزج فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج ·
٥ – يصب النصف الثانى من الكريم باتسيير فوق القالب ويساوى بواسطة اسباتيول ويرش الوجه بالسكر السنترفيش ·
٦ – نضع سيخ حديد فى الفرن حتى يحمر ، وذلك لتجميل الوجه ·
٧ – يتم تمرير السيخ المتوهج على التارت لعمل خطوط طولية وعرضية لتكوين مربعات على وجه الكريم باتسيير كما هو مبين فى الصورة ·
٨ – يقدم على طبق بنور مغطى بمفرش دانتيل ·

فلان التفاح *Apple Flan*



المقادير :

مقدار من عجينة السابلية
مقدار من كريم باتسيير
¼ كيلو تفاح مقطع شرائح أو فواكه مختلفة حسب الرغبة
مربى مشمش مصفى

الطريقة :

١ ـ تفرد عجينة السابليه على رخامة مرشوشة بالدقيق بسمك ½ سم ·
٢ ـ يدهن قالب الفلان بالزبد ثم تفرد العجينة فى القالب بحيث تغطيه تماما ·
٣ ـ يستغنى عن الأجزاء الزائدة بواسطة السكين ·
٤ ـ يصب الكريم باتسيير فى منتصف القالب ويساوى السطح بواسطة الباليت بحيث يغطى العجينة تماما وترص شرائح التفاح كما هو واضح بالصورة أو تجمل بالفواكه بشكل زخرفى ·
٥ ـ يزج القالب فى الفرن حتى تنضج وتترك ثم تلمع بالمربى وتنزع من القالب وتوضع فى سرفيس التقديم ·
٦ ـ لتفادى اسوداد لون التفاح نتيجة لاحتوائه على الحديد فانه يفضل أن يرش عليه عصير الليمون بمجرد تغطيته وقبل التجميل به ·
٧ ـ يمكن استبدال الكريم باتسيير ببيوريه التفاح وذلك بأن يقشر التفاح ويقطع ويضاف اليه قليلا من الزبد والماء ثم يرفعوا على النار الهادئة ثم يضاف السكر لتحليته ويترك حتى ينضج ·
٨ ـ يرفع من على النار ويصفى أو يضرب بالمضرب ويترك حتى يبرد ثم يصب فى قالب الفلان ويجمل الوجه بشرائح التفاح كما سبق شرحه ثم يدهن الوجه بالزبد ويرش بالسكر ويزج فى الفرن مدة ١٥ دقيقة ، ثم تنزع من القالب وتوضع فى سرفيس التقديم وقد يقدم معها الكريم شانتلى ·

جاتوه سابليه الشيكولاتة



المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ¼ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ½ كوب سكر
- ١ بيضة
- ¾ كوب سمن
- ٢ ملعقة كبيرة كاكاو أو شيكولاتة بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

مقدار من الكستردة بالشيكولاتة أو المربى أو حلوى الشيكولاتة

الطريقة :

١ - تعمل عجينة السابليه بالطريقة السابقة (الطريقة الدسمة) وقد يضاف الكاكاو أو الشيكولاتة الى الدقيق اذا أريد عمل سابليه بالشيكولاتة .

٢ - تفرد العجينة بالمردانة على الرخامة (المرشوش عليها الدقيق) بسمك ½ سم وتقطع بقطاعة مستديرة الى دوائر قطر كل واحدة ٢½ سم أو الى مستطيلات .

٣ - ترص على صاج مدهون بالسمن ويزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة وتترك حتى تنضج

٤ - بعد تمام النضج تترك حتى تبرد .

٥ - يعد مقدار الكستردة بالشيكولاتة أو تستعمل المربى أو حلوى الشيكولاتة .

٦ - نضع كمية منها بوسط كل واحدة وتقفل بواحدة ثانية ويضغط عليها تماما ثم توضع فى الثلاجة لمدة ربع ساعة وقد ترش بالسكر البودرة وتوضع فى أطباق من الورق البليسيه أو تضاف عليها الشيكولاتة السائلة بحيث تغطيها تماما ثم تترك حتى تجمد و توضع فى أطباق البليسيه وتقدم كجاتوه . (والشيكولاتة السائلة عبارة عن صهر أربع ملاعق شيكولاتة بودرة أو كتل مع قطعة صغيرة من الزبد فى حمام مائى) .

عجينة الشـــو *Choux*

المقـادير :

- ٥٠ جرام زبد أو ٢ ملعقة كبيرة
- ١ ملعقة [illegible] فانيليا
- ٤ ملعقة كبيرة دقيق + ذرة ملح
- ٤ ٥ بيضـات
- ١ كوب مـاء

الطريقـة : –

١ – يوضع المـاء مع الزبد ويرفـع على النـار حتى يغلى .

٢ – يضاف الدقيق بمجرد الغليان حتى لا يتبخر المـاء بالغليان المستمر لمدة طويلة ويقلب لمدة دقيقة ثم يرفع من على النـار .

٣ – يقلب جيـدا بملعقة خشب بعـد رفع الاناء بعيـدا عن النـار .

٤ – عندما تهدأ العجينة قليلا يضاف البيض واحدة واحدة مع التقليب المستمر بعد اضافة كل بيضة ، وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض ، واذا حدث ذلك فان سمك العجينة يتغير بعـد أن تبرد ، كما يجب عدم التقيد بعدد البيض ، اذ يجب الكف عن اضـافة البيض بعد أن تصبح العجينة ملساء ناعمة وعند رفـع الملعقة الى أعلا يرتفع معها جزء من العجينة ويظهر على شكل المنقار .
(يمكن استخدام المضرب الكهربائى أثناء اضافة البيض للحصول على أحسن النتائج وأسرعها) :

٥ – تعتبر هذه العجينة الأساس فى عمل عدة أصناف حلوة وحادقة .

لشروط التى يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشـو :

١ – التأكد من غليان المـاء قبل اضافة الدقيق .

٢ – اذا لم ينصهر الزبد عند الغليان فيرفع الوعاء من على النـار ويترك حتى يتم انصهار الزبد ثم يرفع على النار ثانية حتى الغليان وذلك حتى لا يتبخر المـاء بالغليان لمدة طويلة على النار فتتغير المقادير .

٣ – يضاف الدقيق دفعة واحدة بعد رفع الوعاء بعيدا عن النـار .

٤ – يضـاف البيض واحـدة واحـدة وبعـد أن تبرد العجينة ، وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض فيتغير سمك العجينة بعد أن تبـرد .

٥ – يراعى اضافة البيض واحدة واحدة وبدون التقيد بعدد معين منه حتى تصير العجينة ملساء لامعة وعند رفع الملعقة الى أعلى يكون جزء العجينة العالق بالملعقة على شكل منقار .

٦ – تخبز فى فرن حار من ١٠ : ١٥ دقيقة ثم يهدأ الفرن ويترك الشو داخل الفرن حتى يتجمد سطحه ولا يترك أثرا عند الضغط عليه بالأصبع .

٧ – يجب عدم فتح الفرن عليها أثناء الخبز وعدم قفل الباب بشدة حتى لا يدخل الهواء البـارد فيعمل على عـدم ارتفاعها .

بروفترول بالشيكولاتة

Profiteroles au Chocolat



المقادير :

مقدار من عجينة الشو
مقدار من الكريم شانتلى
صوص شيكولاتة

الطريقة :

١ ـ توضع عجينة الشو فى كيس وقمع سادة (بلبلة) ٠

٢ ـ يدهن صاج بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل وحدات فى حجم المشمشة ، ويراعى أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها عند وضعها فى الصاج حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج ٠

٣ ـ تزج فى فرن حار نوعا (٢٥٠ درجة) لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج ٠

٤ ـ يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم يتم حشوه بالكريم شانتلى بملعقة صغيرة أو بالكيس والقمع ٠

٥ ـ يغرف فى أكواب معدن أو كاسات زجاج حسب العدد المطلوب أو فى طبق غويط من البنور ثم يغطى بصوص الشيكولاتة ويجمل الوجه بالكريم شانتلى ويثلج ويقدم ٠

٦ ـ يمكن استخدام ملعقة كبيرة لعمل وحدات على شكل الكرة غير المنتظمة ٠

اكلير بالشيكولاتة



المقادير :

مقدار من عجينة الشو
مقدار من الكريم باتسيير بالشيكولاتة
مقدار من الفندان أو صوص الشيكولاتة

الطريقة

١ ـ توضع عجينة الشو فى كيس وبلبلة سادة قطرها نصف بوصة ٠

٢ ـ يدهن صاج بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل الوحدات على هيئة أصابع طولها ٨ سم وبعرض ٢ سم ، وقد تستعمل طرف سكين مبلل بالماء لمساواة الأطراف ٠ ويراعى أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج ٠

٣ ـ تزج فى فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج ٠

٤ ـ يخرج من الفرن ويترك ليبرد ثم تشق من الجانب بسكين صغير ٠

٥ ـ يتم حشو الوحدات بالكريم باتسيير بملعقة صغيرة أو بالكيس والبلبلة ٠

٦ ـ يجمل الوجه بالفندان أو بالشيكولاتة ثم ترص الوحدات فى سرفيس مفروش بورق دانتيل ويقدم ٠

Choux a la Creme تورتة الشو بالكريمة والفاكهة



Choux au Chantilly شـو او شـانتلي



تورتة الشو بالكريمة والفاكهة *Choux a la Creme*

المقادير :

مقدارين من عجينة الشو مشكلين وحدات بحجم المشمشة كما فى البروفترول بالشيكولاتة (ص ٩٥)
كوب كريم شانتلى
علبة كمبوت مشمش
كوب كراملة سائلة

الطريقة :

١ ــ ترص وحدات المشمش فى وسط سرفيس بيضاوى أو مستطيل ·
٢ ــ ترص وحدات الشو الناضجة والمحشوة بالكريم باتسيير أو الكريم شانتلى حول المشمش كل وحدتين فوق بعضهما ويتم تثبيت جميع الوحدات بصب الكرملة السائلة عليهم ·
٣ ــ تترك حتى تبرد ثم تجمل بوردات من الكريم شانتلى كما هو موضح فى الصورة ، وقد يلمع المشمش بصب كمية من المربى السائلة عليه ·

شو أوشانتلى *Choux au Chantilly*

المقادير :

مقدار من عجينة الشو	سكر بودرة
مقدار من الكريم شانتلى	حلوى الشيكولاتة

الطريقة :

١ ــ توضع عجينة الشو فى كيس وبلبلة سادة ·
٢ ــ يدهن صاج بالزبد دهنا جيداً ثم تعمل مستديرات من العجينة بواسطة الكيس والبلبلة أو ملعقة كبيرة بحيث تكون الوحدات بعيدة عن بعضها لمنع التصاقها عند نضج العجينة ·
٣ ــ يزج فى فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة ويترك لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم النضج ·
٤ ــ يتم اخراجه من الفرن ويترك ليبرد ·
٥ ــ يشق من الجانب ويتم حشوه بالكريم شانتلى ويغطى الوجه بحلوى الشيكولاتة ويقدم فى سرفيس مغطى بمفرش دانتيل ·

شوكارولينز *Choux Carolines*

هو عبارة عن وحدات صغيرة من عجينة الشو تشكل على شكل أصابع أو دوائر صغيرة بواسطة الكيس والبلبلة (مقاس ½ سم) ويتبع فى خبزها نفس الطريقة السابقة ·

تشق بعد أن تبرد وتحشى باحدى الحشوات الحاذقة كالجبنة المدعوكة بالزبد والمضاف اليها البقدونس وغيرها وتقدم أو يضاف للعجينة ملعقة جبن رومى مبشور وملعقة مستردة وتشكل كوو دون حشوها ·

بلح الشام

المقـادير :

٨ ملاعق كبيرة زيت
١½ كوب دقيـق
٦ بيضـات
١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ كوب مـاء
زيت غزير للتحمير
كوب من الشراب (١½ كوب سكر ، ¾ كوب ماء ، ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانيليا)

الطريقـة :

١ ـ يعمـل الشراب باذابة السكر فى المـاء ويرفع على النار حتى يذوب السكر ، ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد ، ثم تضاف الفانيليا ويترك الشراب حتى يبرد ·
٢ ـ يوضع المـاء والزيت فى اناء ويرفع على النار حتى يغلى ·
٣ ـ يصب الدقيق دفعة واحدة ، ويقلب جيدا بشدة الى أن يصير كالكرة ·
٤ ـ يعاد على النار الهادئة دقيقة واحدة مع التقليب ثم يرفع من على النار حتى يبرد الخليط نوعا ·
٥ ـ يضاف اليه البيض واحدة بعد الأخرى الى أن ينتهى البيض وتضاف الفانيليا ·
٦ ـ تقلب العجينة بقـوة وتدعك الى أن تتماسك (وتظهر علامة المنقار) أى أنه عنـد رفع جزء من العجين لأعلى بالملعقة تظهر العجينة على شكل منقار ·
٧ ـ توضع العجينة فى كيس به بلبلة منقوشـة قطرها ½ سم (بلبلة خصيصا لبلح الشام) ·
٨ ـ تدهن اليد اليسرى بالزيت ويضغط على الكيس باليد اليمنى لتخـرج العجين على اليد اليسرى ، ويقص بمقص مدهون بالزيت عندما يصل طولها الى حوالى ٧ سم ·
٩ ـ تلقى القطع فى زيت غزير مقدوح وتترك الى أن تحمر وتكرر العملية الى أن ينتهى المقدار ·
١٠ ـ ترفـع بمقصوصة وتوضع على ورقة شـفافة لامتصاص الزيت أو توضع على مصفاة ·
١١ ـ يغمر بلح الشام فى الشراب البـارد ويرفع ويرص فى طبق ويقدم بارد ·

تورتة سـانت أونوريـه *Saint Honoré*

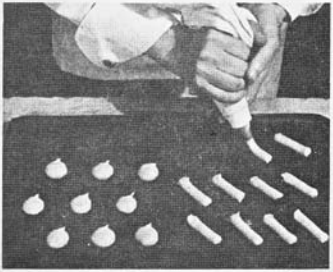
المقـادير :

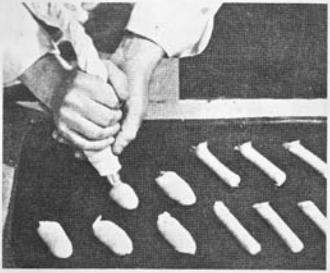
٢ كوب كريم شانتلى
١ كوب كرملة
مقدارين من عجينة الشو

الطريقـة :

١ ـ يعمل من المقدار الأول وحدات بحجم المشمشة كوحدات البروفترول وتشق وتحشى بالكريم شانتلى بعـد خبـزهم ·
٢ ـ يعمل بواسطة الكيس والبلبلة السادة ذات القطر الكبير دائرتين كبيرتين (يمثلا قاعدة التورتة) ويخبزا بطريقة خبز عجينة الشو ·
٣ ـ توضع الدائرتين فى سرفيس التقديم المستدير ثم يرص فوقهمـا وحـدات الشـو ويثبت الجميـع بصب الكرملة فوقهم ويجمل الوسط بالكريم شانتلى كما هو موضح بالصورة ·

طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو





التشكيل باستخدام
قمع ذو قطر صغير

قمع بلح الشام





التشكيل باستخدام
قمع ذو قطر كبير

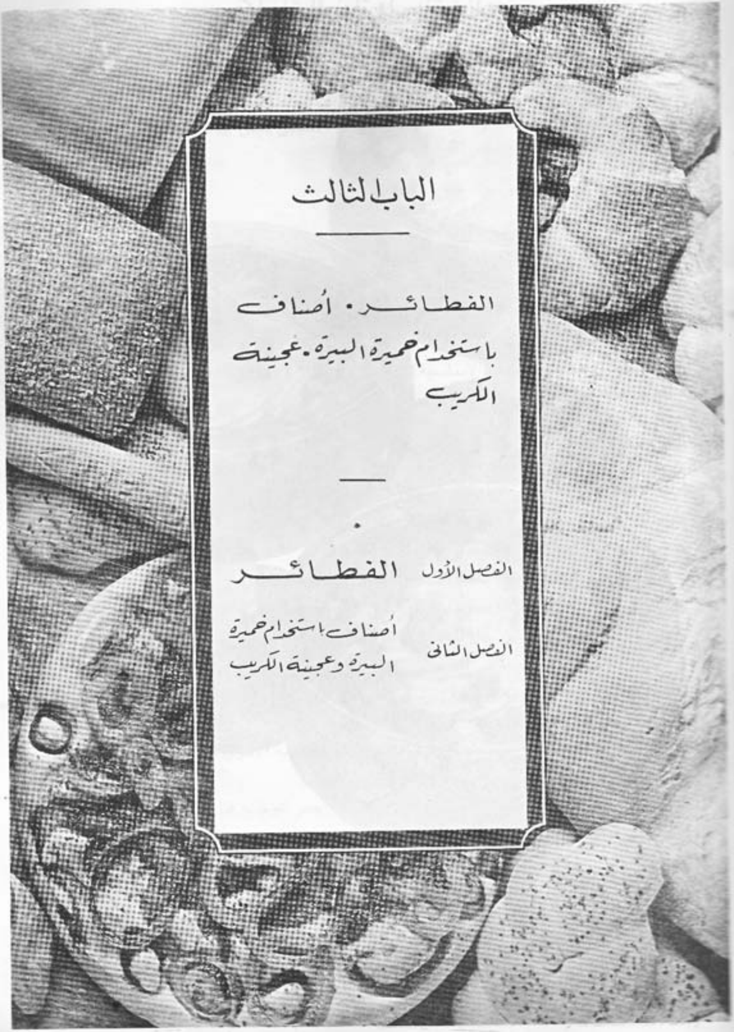


تورتة سانت أونوريه *Saint Honoré*



أشكال مختلفة من الفطائر





الباب الثالث

الفطائر • أصناف باستخدام خميرة البيرة • عجينة الكريب

•

الفصل الأول — **الفطائر**

الفصل الثاني — أصناف باستخدام خميرة البيرة وعجينة الكريب

كاسات البروفترول بالشيكولاتة



الفصل الأول

الفطائر

الفطائر عبارة عن خليط من الزبد أو السمن والدقيق بعد عجنهما بالماء ، وتختلف أنواع الفطائر ع
بعضها تبعا لكمية المادة الدهنية ولطريقة العمل ، وهى الأساس لعمل عدة أصناف من الحلوى والأصنا
الحاذقة اللذيذة والجاتوهات ·

١ ـ أنواع الفطائر :

أ ـ الفطير البسيط ·

ب ـ الفطير الدسم (١)·

جـ ـ الفطير الدسم (٢) ·

د ـ الفطير الدسم (٣) ·

وسوف نذكر فيما يلى المقادير الأساسية لعمل هذه الفطائر ، أما الأصناف فسوف نذكر مقاديرها حس
الكمية المراد تصنيعها وحسب طريقة التجميل والحشو ·

٢ ـ الشروط التى يتوقف عليها نجاح عمل الفطائر :

أ ـ أن تكون الزبد ليس بها ماء كثير أو ملح ·

ب ـ أن يكون الدقيق منخولا ومن نوع جيد ·

جـ ـ أن تكون جميع الأدوات نظيفة باردة ·

د ـ أن يفرد الزبد والدقيق بخفة لادخال الهواء ·

هـ ـ اضافة الماء تدريجيا وبسرعة لمنع تكون كتل الدقيق ·

و ـ يستعمل سكين للعجين بدل اليد لأنها أبرد من حرارة اليد ·

ز ـ اتباع الطرق الصحيحة فى الفرد ·

حـ ـ تخبز فى فرن حرارته مرتفعة لتساعد على تمدد الهواء أو ثانى أكسيد الكربون الذى يعمل عل
خفة الفطير ·

ط ـ يفضل خبز الفطائر على حدة لأنها تمتص بخار الأطعمة الأخرى فتتأثر بها رائحة الفطير ·

ى ـ لا يجب فتح باب الفرن قبل مرور المدة المقررة للخبز ·

ك ـ يغطى سطح الفطير بورقة مدهونة بالسمن (اذا احمر الوجه قبل تمام النضج) ·

ل ـ يجب ترك الفطير فى مكان بعيد عن تيار الهواء ·

الفطيرالبسيط *Short Crust Pastry*

١ ـ الطريقة الأولى :

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح
½ كيلو زبد
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
حوالى كوب ماء للعجن

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ·
٢ ـ توضع الزبد وتقطع قطعا صغيرة بالسكين ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى يصير الخليط كفتات الخبز ·
٣ ـ يعجن الخليط بسكين (الباليت) أو بالملعقة باضافة الماء تدريجيا وبسرعة حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ·
٤ ـ توضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق وتعجن بخفة ثم تستكمل بسمك ½ سم تقريبا
٥ ـ يمكن اضافة ملعقة سكر اذا أريد عمل صنف حلو ·
٦ ـ طريقة الفرد ·

تفرد العجينة بالضغط عليها بالنشابة (المرداية) فى خطوط طولية قصيرة للأمام ثم ترفع بسرعة وبخفة وتكرر العملية مرارا الى أن تفرد حسب المطلوب ·

٧ ـ يرش قليل من الدقيق أثناء الفرد حتى لا تلتصق العجينة باللوح الخاص بالفرد ·

٢ ـ الطريقة الثانية :

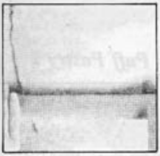
المقادير :

٢ كوب دقيق + ذرة ملح
½ فنجان سمن أو زبد
½ فنجان لبن
٢ ملعقة خميرة بيكنج بودر
٢ بيضة
فانيليا

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الخميرة وتضاف ذرة الملح ·
٢ ـ يضاف السمن أو الزبد الى الدقيق ويقلب بواسطة سكين دون استعمال اليد حتى تختفى السمن تماما ·
٣ ـ يضاف اللبن والبيض المضاف اليه الفانيليا وتعجن بملعقة خشب أو السكين (الباليت) ·
٤ ـ تفرد وتشكل حسب الرغبة ·
يمكن عمل أصناف عديدة حلوة وحاذقة من هذا النوع من الفطير وذلك باستخدام العصاج أو الصلصة البيضاء أو البيض والبسطرمة ، أو العجوة أو المربى أو الكستردة أو الكريم شانتلى ·

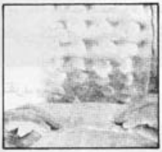
الفطير الدسم (١) *Puff Pastry*



طريقة فرد العجينة على شكل مستطيل



طريقة توزيع الزبد بالسكين



طريقة تطبيق العجين بحيث لا تسمح بخروج الزبد



طريقة فرد العجينة قبل استخدامها

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح + ملعقة بيكنج بودر

¾ كيلو زبد

عصير ليمون

مـاء بارد للعجن

الطريقـة :

١ ـ تقسم الزبد أربعة أقسام ٠

٢ ـ يؤخذ ربع الزبد ويفرك مع الدقيق المنخول مع الملح والبيكنج بودر بأطراف الأصـابع حتى تختفى الزبد تمـاما ٠

٣ ـ تعجن بالمـاء البارد المضاف اليـه الليمون ٠

٤ ـ تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق بمساحة مسـتطيل طوله يعادل ثلاثة أمثال عرضه وسـمكه حـوالى ¼ بوصـة ٠

٥ ـ يوزع قسم من الزبد على ⅔ المستطيل العلوى بوضعها بطرف السكين على هيئة قطع صغيرة على أبعاد متساوية منظمة مع ترك حوالى بوصة من الأطراف حتى لا تخرج الزبد من العجين عند الفرد فيما بعد ، ثم يرش الزبد بكمية قليلة من الدقيق ٠

٦ ـ تطوى العجينة ثلاث طيات ويضغط على العجين من الجوانب لحبس الهواء ٠

٧ ـ تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يـكون الطرف المطـوى على اليمين ٠

٨ ـ يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد مختلفة لتوزيع الهواء داخـل العجينة منعا من خروج فقاقيع الهـواء ٠

٩ ـ تفرد العجينة ثانيا وتعاد العملية بتوزيع ربع آخر من كمية الزبد ، ثم تكرر العملية لتوزيع باقى الزبد ·

١٠ ـ تفرد العجينة وتطوى بدون زبد وتترك فى مكان بارد حوالى ساعة قبل التشكيل حتى لا تخرج الزبد من العجين ، ثم تفرد بعد ذلك وتشكل ·

الفطير الدسم (٢) *Puff Pastry 2*

المقادير :

½ كيلو دقيق + ذرة ملح + ½ ملعقة بيكنج بودر — ½ كيلو زبد

½ ملعقة صغيرة عصير ليمون — ماء بارد للعجن

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ، ويقطع مقدار الزبد كله قطعا صغيرة ويخلط بالدقيق ثم يعجن بالماء البارد والليمون حتى تتكون عجينة يابسة وتفرد وتطوى كما فى الفطيرة رقم (١) ولكن دون وضع الزبد ·

٢ ـ تكرر العملية حوالى ٦ مرات وتترك فى مكان بارد ثم تفرد وتستعمل ·

مع ملاحظة رش قليل من الدقيق فوق العجينة عند فردها كل مرة ·

الفطير الدسم (٣)
عجينة الفوليتاج أو الميل فى
Feuillatage or Millefeuilles

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح — ½ ملعقة صغيرة عصير ليمون

¾ كيلو زبد — ١ بيضة

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة فى وسط الدقيق ثم يضاف الماء والبيضه تدريجيا حتى تتكون عجينة متماسكة يابسة ·

٢ ـ توضع على لوح من الخشب أو الرخام وتعجن بخفة حتى تتماسك أجزاؤها ·

٣ ـ تفرد العجينة لمستطيل نصفه يكفى لوضع الزبد مفرودا عليه ·

٤ ـ تعصر الزبد جيدا للتخلص من الماء الزائد الموجود بها وترش بالدقيق ثم تبسط لأقل من نصف العجينة المفرودة ·

٥ ـ توضع الزبد على نصف العجينة ويطوى عليها النصف الآخر ويضغط على الأطراف بخفة ·

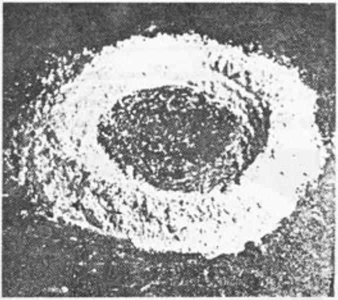
٦ ـ تدار العجينة لنصف دائرة بحيثيكون الطرف المطوى على اليمين ثم يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من تكون فقاقيع الهواء التى تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد وتخرج الزبد ·

٧ ـ تفرد العجينة لمستطيل طوله يعادل عرضه ثلاث مرات وسمكه ½ سم ·

٨ ـ يطوى المستطيل ثلاث طيات ويضغط على الجوانب لحبس الهواء داخل العجينة ·

قد يضاف ملعقة صغيرة بيكنج بودر للدقيق لتعطينا نتيجة أحسن ·

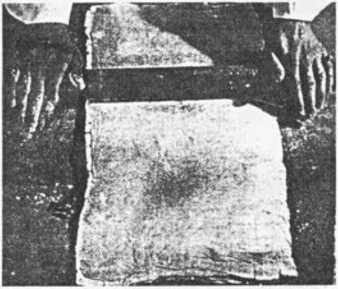
خطوات عمل عجينة الميل فى



١ ـ ينخل الدقيق ويوضع على رخامة



٢ ـ يضاف السائل وتعجن العجينة



٣ ـ تفرد العجينة بالمردانة



٤ ـ يوضع الزبد داخل العجينة



٥ ـ تطبق العجينة وتترك لتستريح بين كل طية وأخرى لمدة ربع ساعة



٦ ـ تختبر العجينة بالأصابع قبل فردها للتشكيل

٩ ـ تكرر عملية الفرد والطى ٦ مرات كل مرتين على حدة مع تركها فترة زمنية حتى لا تخرج الزبد مع مراعاة وضع الفطير فى مكان بارد أو على الثلج مدة عشر دقائق بين كل فترتين ٠

١٠ـ بعد ذلك تستعمل حسب الطلب ٠

ملحـوظة :

كثرة عدد مرات الفرد والطى يساعد على توزيع الزبد فى العجين وزيادة عدد طبقات الفطير وخفته ويمكن عمل عدة أصناف من هذه العجينة ٠

الشروط التى يجب مراعاتها لنجاح عجينة الفويليتاج :

١ ـ يجب عدم تركها لتهدأ أكثر من ٢٠ دقيقة فى كل مرة ٠

٢ ـ يقطع قدر ½ سم من الحواف قبل تشكيلها حتى ترتفع بانتظام ٠

٣ ـ يستحسن عـدم وضعها على الثـلج مباشرة حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه على الدقيق ٠

٤ ـ يجب عدم تركها أكثر من عشر دقائق بعد تقطيعها وقبل خبزها ٠

٥ ـ يجب أن يكون سمك العجينة واحـدا حتى ترتفع بانتظام ٠

٦ ـ يجب أن يكون كل من قوام الزبد والعجينة واحدا لأن الزبد اذا كان متجمدا أو لينـا خرج من العجينة ٠

٧ ـ يجب بسطها (فردها) بخفة ٠

٨ ـ يراعى عدم سيلان البيض على جوانب الفطير حتى لا تلتصق الوريقات ببعضهما فلا ترتفع ٠

٩ ـ تدار دائما فى اتجاه واحد وليكن جهة اليمين ٠

طريقة تبطين واعداد قوالب التارت الفلان :

تغطى قوالب التـارت باحدى العجائن مثل عجينة الفطير أو الميـل فى (عجينة الفويليتـاج) أو عجينة السابليه لاعداد أصناف حلـوة أو حاذقة . والقوالب مفرغة ويبلغ ارتفـاع حوافيها حوالى بوصـة . تكسى باحدى العجائن . ثم تحشى بأى حشو مثل الكريم باتسيير أو المربى والفواكه والكريم شانتلى ٠

طريقة اعداد القوالب (التـارت) :

١ ـ تفرد العجينة الى دائرة سمكها يتراوح ما بين ٢ : ٣ ملليمتر تقريبا وأثناء الفرد يرش سطحها بالدقيق رشا خفيفا وتوضع فى القوالب بعد دهنها بالزبد ٠

٢ ـ يضغط على العجينة بالابهام للصق الجوانب ٠

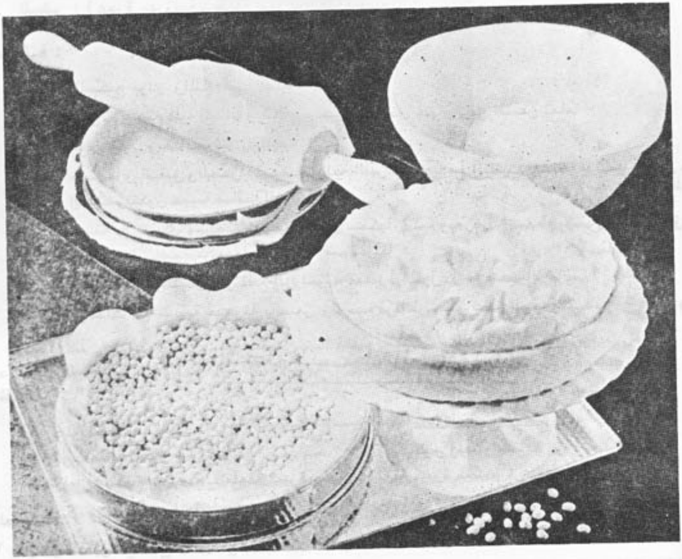
٣ ـ تقطع الأجزاء الزائدة بالسكين أو بامرار المردانة على القالب مع الضغط ٠

٤ ـ يضغط على قاع العجينة التى لاتحشى أثناء الخبز بالشوكة . مع احداث ثقوب وذلك حتى لا ترتفع العجينة أثنـاء الخـبز ٠

٥ ـ تعد قوالب الفطير والمراكب المستعملة فى عمـل الجاتوهات بنفس الطريقة ٠
(المراكب عبـارة عن قوالب فطيرات على شكل المركب) ٠

طريقة تبطين قالب الفلان (التارت) ونضجه

توضع ورقة زبد مدهونة دهنا خفيفا بالسمن ثم يوضع فوقها قليل من الأرز أو الحبوب حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبز ثم تدخل الفرن وتترك فترة ثم يرفع الورق وتكمل عملية النضج التى تعرف بانفصال العجينة عن القالب ويستعمل هذا النوع فى أصناف مختلفة من الحلو والحاذق ·



قالب فلان



قوالب التارت



طريقة تبطين قوالب الفطيرات



الفطير البسيط المحشو بالعجوة (١)

المقــادير :

١/٢ كوب لبن
٢ بيضــة
١/٢ كوب سمن
٢ كوب دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة صغيرة فانيليا
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
للحشو : (عجوة مهروسة ـ ملعقة سمن ـ ملعقة سمسم) ٠

الطريقــة :

١ ـ يضاف البيكنج بودر والملح الى الدقيق ٠
٢ ـ ينخل الدقيق ثم يوضع عليه السمن ويقلب بالسكين العريض حتى يختفى السمن تماما ٠
٣ ـ يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ٠
٤ ـ يصب البيض فوق الدقيق والسمن ، ثم يضاف اليه اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر بسكين عريض حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة صالحة للفرد ٠
٥ ـ تفرد العجينة على شكل مستطيلات بحيث يكون سمكها ١/٢ سم وبعرض ٥ سم ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ٢ ١/٢ سم تقريبا ٠
٦ ـ تدهن المستطيلات بالبيض ، وتقطع الى أجزاء صغيرة ، طول كل جزء حوالى ٣ سم ٠
٧ ـ ترص الوحدات فى صينية مدهونة بالسمن وتوضع فى الفرن حتى يحمر الوجه وتقــدم ٠

الفطير البسيط بالعجوة (٢)

المقــادير :

١/٤ كيلو دقيق + ذرة ملح
١/٢ كوب مــاء للعجن
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١/٨ كيلو زبد أو سمن
للحشو : (عجوة مهروسة ـ ملعقة كبيرة سمن ـ ملعقة كبيرة سمسم) ٠

الطريقــة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ٠
٢ ـ يضاف الزبد أو السمن للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى السمن تماما وتصبح كفتات الخبز ٠
٣ ـ يعجن الخليط بالمــاء تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة تصلح للفرد ٠
٤ ـ تفرد العجينة بالنشابة الى سمك ١/٤ بوصة وتقطع الى دوائر أو مستطيلات ٠
٥ ـ يوضع مقدا من العجوة المهروسة المدعوكة بالسمن فى وسط كل دائرة أو مستطيل ٠
٦ ـ تندى الأطراف بالمــاء وتطوى الدائرة أو المستطيل الى نصفين وتضغط على الحواف حتى تلتصق تماما ٠
٧ ـ يدهن الوجة بالبيض ويرش بقليل من السمسم ٠
٨ ـ ترص الوحدات فى صينية مدهونة سمن وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه ٠

ملحوظــة :

يمكن تغيير الحشو ليكون جبنة بيضاء مدهوكة بقطــعة من الزبد وقليــل من النعنــاع الجاف أو تحشى بالعصــاج ٠

الفطير المقلى



المقـادير :

١ كوب دقيق + ذرة ملح
١ بيضـة
١ ملعقة كبيرة سمن
زيت أو سمن غزير للتحمير
للحشو : (¼ كيلو عصاج ـ ٤ ملاعق بقدونس مفرى) ٠

الطريقـة :

١ ـ ينخل الدقيق وتضاف ذرة الملح وتوضع ملعقة السمن وتقلب جيـدا مع الدقيق حتى تختفى تماما ٠
٢ ـ ترب البيضة قليلا وتضـاف الى الخليط السابق وتعجن باضافة قليل من المـاء تدريجيا حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتترك لمـدة ساعة ٠
٣ ـ تقطع الى أجزاء متساوية وتترك أيضا لمـدة سـاعة لدخـول الهـواء ٠
٤ ـ يفرد كل جزء الى مستطيل طوله حوالى ٣٠ × ٢٠ سم ولنجاحها يفرد العجين حتى يكون رقيقا ٠
٥ ـ يوضع الحشـو على مسافات بحيث يسمح بعمل ست وحدات من كل مستطيل (ست مربعـات) ٠
٦ ـ يطبق المربع فوق الحشو ويضغط على الأطراف فيتكون لدينا ست فطيرات على شكل مثلثات ٠
٧ ـ يتم تحمير الفطير فى الزيت أو السمن الغزير ويقدم على فرشة من البقدونس ٠

الفطير بالجبن والبندق

المقـادير :

٢ كوب دقيق + ذرة ملح
½ كوب زبد
٢ ملعقة كبيرة بندق مفرى
½ كوب لبن
٢ ملعقن صغيرة خميرة بيكنج بودر
٢ بيضة مضاف اليهما ½ ملعقة فانيليا
٢ ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور

الطريقـة :

١ ـ ينخل الدقيق مع البيـكنج بودر وذرة الملح ، ثم تقطع الزبد فى الدقيق بالسكين حتى تختفى ٠
٢ ـ يضاف البيض الى اللبن ويرب قليلا ويضافوا الى الدقيق ويعجنوا بملعقة خشب ٠

٣ ـ تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق على شكل دوائر (تنتج ثلاث دوائر) .
٤ ـ يدهن الوجه بالزبد السايح ويرش بالجبن الرومى المبشور والبنـدق .
٥ ـ تقطع العجينة الى أربع قطع بالسكين (متساوية) (يتكون ١٢ قطعة) .
٦ ـ تلف كل قطعة من القاعدة الى الرأس ويدهن الوجه بالبيض وقد يرش بالجبن الرومى .
٧ ـ ترص الوحدات فى صاج ويزج فى فرن حار حتى تنضج .

الفطيرات *Tartles*

يمكن عمل عـدة أنواع من الفطيرات من عجينة الفطير البسيط سواء كانت حاذقة أو حلوة .

الفطـيرات بالفـاكهة

المقـادير :

مقدار من عجينة الفطير البسيط — ½ كوب كريم باتسير
فواكه طازجة أو علبة فاكهة محفوظة قهـا — أو ½ كوب مربى قهـا
½ كوب كريم شانتلى
٢ ملعقة كبيرة مربى سائلة مذابة فى قليل من الماء للتلميـع .

الطريقـة :

١ ـ تفرد العجينة بسمك ½ سم تقريبا ثم تقطع دوائر فى حجم القوالب التى ستخبز فيها .
٢ ـ تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم تغطى بالعجين .
٣ ـ يخرم قاع الفطيرات بالشوكة حتى لا يرتفع سطحها ثم تزج فى الفرن حتى تنضج .
٤ ـ ترفع من القوالب وتجمل بوضع ملعقة من المربى فى كل فطيرة أو ملعقـة من الـكريم باتسـيير ثم ترص الفواكه بشكل زخرفى وتلمع بالمربى السائلة .
٥ ـ تترك حتى تبرد وتجمل بالكريم شانتلى .
٦ ـ يمكن الاحتفاظ بالفطيرات دون حشو لمدة طويلة وذلك بوضـعها فى كيس نايلون أو علبـة ووضعها فى الثـلاجة .

الفطيرات بالجبن والبسطرمة

المقـادير :

مقدار من عجينة الفطير البسيط .
الحشو : (شرائح رقيقة من البسطرمة ـ شرائح من الجـبن الرومى ـ كوب لـبن ـ ٢ بيضـة ـ ملعقة كورن فلور ـ ملح ـ فلفل) .

الطريقـة :

١ ـ تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق .
٢ ـ توضع شرائح من البسطرمة والجبن الرومى فوق كل فطيرة .
٣ ـ يخفق البيض قليـلا ويضاف اليه الكورن فلور واللبن ويقلب الخليط جيدا ويتبل بالملح والفلفل .
٤ ـ يصب الخليط على الفطيرات بحيث يملأ ثلاثة أرباع القالب فقط لأنه سيرتفع أثناء النضج .
٥ ـ تزج القوالب فى فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج لمدة ٢٠ دقيقة .

ملحـوظة :

يمكن استبدال هذا الحشو بوضع مقدار من الخضروات المسلوقة المقطعة مكعبات مع تغطيتها بالباشاميل مع رش الجبن الرومى على الوجه ثم زجه فى الفرن .

فطيرات بالجبن والبسطرمة فطيرات بالفاكهة



فطيرات بالخضر *Savoury Tartles*



فطيرات شكلمة بجوز الهند أو اللوز أو التفاح



المقـادير :

مقدار من عجينة الفطير البسيط ·

مقدار من شكلمة جوز الهند (علبة لبن نسلة « لبن مكثف محلى » ـ ½ كيلو جوز هند مبشور) ·

الطريقـة :

١ ـ تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق ·

٢ ـ يضاف اللبن على جوز الهند ويقلبـا جيدا ·

٣ ـ يوضع مقـدار ملعقة كبيرة فى وسـط كل فطيرة بحيث يغطيها تماما ·

٤ ـ تزج فى فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج ·

٥ ـ يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة أخرى مقاديرها وطريقة التنفيذ كالآتى :

أ ـ الحشـو : (٢ ملعقة كبيرة زبد ـ ٢ ملعقة كبيرة سكر ـ بيضة ـ ملعقة كبيرة دقيق ـ ملعقة كبيرة لوز مفرى ـ ملعقة صغيرة فانيليا ـ ٢ ملعقة كبيرة مربى) ·

ب ـ طريقة عمل الحشو :

ـ تدعك الزبد والسـكر جيـدا ثم تضاف البيضة مع الدعك الجيد ·

ـ يضاف اللوز وملعقة الدقيق والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس ·

ـ يوضع قليل من المربى فى وسط كل فطيرة وكذا ملعقة من الحشو السابق ·

جـ ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى ينضج ثم يقدم على مفرش دانتيل ·

٦ ـ يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة من التفاح الأخضر كالآتى :

أ ـ الحشو : (كوب بيوريه التفاح « تفاح مسلوق فى قليل من الماء ومحلى بالسكر ثم تصفيته بيوربة » ـ ٢ تفاحة مقطعة شرائح رفيعة ـ عصير ليمونة ـ ٢ ملعقة مربى ـ ٢ ملعقة ماء) ·

ب ـ تبطن قوالب الفطيرات بالعجينة ويخرم قاعها ثم تخبز لمـدة خمس دقائق ·

جـ ـ يصب بيوريه التفاح فى وسط كل قالب ثم ترص شرائح التفاح بعد غمرها بعصير الليمون على شكل دائرى ·

د ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ : ٣٠ دقيقـة ثم تصب عليه المـربى المذابة فى المـاء لتلميع الوجه ·



الفلان بالجيلى والكريمة

المقادير :

مقدار من عجينة القطير البسيط
١ ملعقة فانيليا
١ كوب كستردة أو كريم شانتلى
١ علبة فواكه محفوظة أو فاكهة طازجة مقطعة
بياض بيضة مخفوق جيدا (مارانج) وقد يستغنى عنه
باكو جيلى

الطريقة :

١ – تفرد العجينة بسمك ½ سم ويبطن بها قالب فلان ، وتزج فى الفرن حتى تنضج ٠
٢ – يذاب الجيلى فى اثنين كوب ماء على نار هادئة ، ثم يترك حتى يبرد ويبدأ فى التماسك ، ويخفق بالمضرب حتى يصبح كالرغاوى ٠
٣ – تضاف اليه الكريمة أو الكستردة كما تضاف الفاكهة وبياض البيضة والفانيليا ويقلبوا جيدا وبخفة ثم يصبوا فوق قالب الفلان ٠
٤ – يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ويثلج ٠

الفلان بالمربى

المقادير :

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة
٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش قها
٢ ملعقة كبيرة مربى فراولة قها
٢ ملعقة كبيرة مربى توت قها

الطريقة :

١ – تفرد ثلثى العجينة فى قالب فلان بسمك ½ سم ٠
٢ – يقطع ثلث العجينة الى مستطيلات رفيعة وطويلة، ثم تبرم ويقسم بها قالب الفلان كما هو واضح بالصورة مع الضغط على الأطراف لتثبيت الشرائح ٠
٣ – يزج القالب فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ٠
٤ – تصب أنواع المربات المختلفة فى الخانات كما هو واضح بالصورة وقد تجمل بوحدات من الفاكهة نفسها كما قد تجمل بالكريم شانتلى
٥ – يمكن عمل شبكة من الشرائح فوق قالب الفلان مع استخدام نوع واحد من المربى والفاكهة وتسمى باسم نوع المربى مثلا تكعيبة الفراولة في حالة استخدام الفراولة ٠



لفائف السجق أو الجمبرى

المقادير :

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة أو الدسمة أو الميل فى
١٠ وحدات سجق ناضج
أو ½ كيلو جمبرى مسلوق ناضج ومقطع
١ بيضة لدهان الوجه

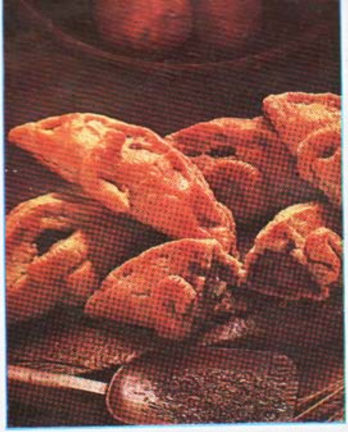
الطريقة :

١ ــ تفرد العجينة على شكل مستطيلات طويلة بطول يساوى طول وحدة السجق وبعرض يساوى ثلاثة أمثال قطر السجق) .

٢ ــ يوضع السجق أو الجمبرى بوسط كل وحدة ثم تلف حوله تماما (فى النهاية يكون على شكل اسطوانة) .

٣ ــ يعمل شقوق على سطح الاسطوانة لتعمل على خفة الفطير وسرعة نضجه .

٤ ــ يدهن الوجه بالبيض وترص الوحدات فى صينية مدهونة سمن وتزج فى فرن حار لمدة عشرين دقيقة حتى يحمر الوجه وينضج ويقدم ساخنا .



الفطائر المحشوة باللحم والبطاطس

المقادير :

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة
١ بصلة كبيرة — ملح + فلفل
½ كيلو لحم مفرى — مسطردة
١ بيضة لدهان الوجه — ½ كيلو بطاطس
١ كوب بهريز

لطريقة :

١ ــ تفرد العجينة الى سمك حوالى ½ سم ويقطع مستديرات بحجم طبق الشاى .

٢ ــ يقطع البطاطس الى مكعبات ، ويبشر البصل ويضاف الى اللحم ويخلط الجميع جيدا مع اضافة التوابل والمسطردة وكوب البهريز .

٣ ــ تبلل أطراف وحدات الفطير بالماء ثم يوضع فى وسط الوحدة قيمة ملعقة من الخليط (الحشو) وتقفل جيدا بالأصابع من أعلا .

٤ ــ يدهن الوجه بالبيض ثم ترص فى صينية مدهونة سمن وتزج فى فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة ثم تخفض الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة أخرى حتى نتأكد من أن اللحم والحشو قد نضجا .

٥ ــ يمكن استبدال هذه الحشوة بحشوة العصاج مع سلق البطاطس بدلا من وضعه نيىء .



الكرواسان

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح
¾ كيلو زبد
مـاء للعجن
١ ملعقة كبيرة سكر
قطعة خميرة بيرة

الطريقـة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح
٢ ـ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ، ثم تضاف للدقيق مع التقليب ٠
٣ ـ يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ، ثم تضاف اليها الزبدة بطريقة عمل فطير الفويليتاج ٠
٤ ـ تترك العجينة لتستريح لمدة ربع ساعة ، ثم تطوى وتفرد ست مرات مع تركها فترة من الزمن كل مرتين ٠
٥ ـ تفرد بعد ذلك وتقطع حلقات وتلف على شكل مثلث قاعـدته حوالى ١٠ سم وطول ضـلعه ١٤ سم ثم يلف الثلث على شكل هلال ٠
٦ ـ تترك لتخمر لمدة نصف ساعة فى مكان دافىء ثم يدهن الوجه بالبيض وتخبز وتقـدم ساخنة ٠

باتيه بالجبن

المقـادير :

مقدار من العجينة السابقة أو عجينة الميل فى   بيض لدهان الوجه
الحشو : (¼ كيلو جبنة بيضاء ـ ٢ ملعقة كبيرة زبد ـ ملعقة فلفل أحمر ـ ملعقة بقدونس) ٠

الطريقـة :

١ ـ تفرد العجينة بسمك ½ سم وتقطع دوائر بقطاعة مستديرة ثم يخلط الحشو السابق جيدا ويوضع فى وسط كل وحدة ٠
٢ ـ تلصق الأطراف جيدا مع دهن الوجه بالبيض ثم تزج فى الفـرن حتى يحمر الوجه ٠ (يمـكن رش الوجه بالجبن الرومى المبشور قبل الخبز) ٠

قراطيس الفطير والساليزان المشكل





المقـادير :

مقدار من عجينة الميل فى أو العجينة الدسمة (١)   صفار بيضة لدهان الوجه

الحشو : (جبنة بيضاء مهروسة مع بقدونس مفرى أو جبنة رومى مبشـورة أو كريم شـانتلى أو كريم باتسبير أو اللوز المفرى أو أى حشوات أخرى حسب الرغبة) ٠

الطريقـة :

١ ـ تفرد العجينة بتخانة ½ سم وتشكل على شكل القرطاس كالآتى :
تقطع شرائح مستطيلة عرضها ½٢ سم وطولها ١٥ سم ـ تغطى القوالب الخاصـة (قراطيس معـدنية سادة) بشرائح الفطير وذلك بلفها على القرطاس على أن تغطى اللفة ثلث سابقتها ـ توضع القراطيس فى الصينية ويدهن الوجه بصفار البيض وتزج فى فرن حار لمدة ربع ساعة حتى ينضج الفطير نصف نضج ـ تزال القراطيس المعدنية باحتراس ثم يعاد الى الفـرن حـتى ينضج ـ يحشى باحـدى الحشوات السابقة مثل الـكريمة ويقدم كنوع من الجاتوه أو يحشى بالجـبن ٠ وفى هـذه الحالة يقـدم كنـوع من الساليزون ٠

٢ ـ أو تفرد العجينة على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش باللوز المحمص أو الجبن الرومى المبشور ثم يقطع شرائح وتبرم كل واحدة كما هو واضح فى الصورة وتقـدم ٠

٣ ـ أو تفرد على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالجبن الرومى المبشور ثم يلف الى الداخل من جهتيـه كما هو واضح فى الصـورة ثم يقطع بواسطة قطاعات صغيرة أو بالسكين الى دوائر أو مربعات تدهن بالبيض وتجمل باحدى الحشوات السابقة وتخبز ٠

تورتة الميلفى

Millefeuilles

المقـادير .

مقدار من عجينة الفويليتاج
١ كوب كريم باتسيير
½ كوب مربى
سكر بودرة للوجه



الطريقـة :

١ ــ تفـرد العجينة بسمك ½ سم .

٢ ــ تقطـع الى ثـلاث دوائر كبيـرة متسـاوية (بواسـطة قطـاعة قالب فلان) .

٣ ــ توضع فى صاج مبلل بالمـاء وتخـرم بالشوكة .

٤ ــ تزج فى الفرن حتى تنضج .

٥ ــ تغطى أول دائرة بالكريم باتسيير ثم توضع الدائرة الثانية ثم تغطى بالمربى وتوضع الدائرة الثالثة .

٦ ــ يضغط فوق الطوابق الثلاثة بواسطة صينية ثقيلة* حتى يتم تثبيت القطع فوق بعضها .

٧ ــ يرش الوجه بالسكر البودرة وتقدم على مفرش دانتيـل .

جاتوه الميلفى

المقـادير :

نفس المقادير السابقة
مقـدار من حلـوى الشيكولاتة أو حلـوى المـاء



الطريقـة :

١ ــ تفرد العجينـة بسمك ½ سم .

٢ ــ تقطع الى ثلاث مسـتطيلات كبيـرة متساوية ثم توضـع فى صاج مبلل بالماء وتزج فى الفرن حتى تنضج وتترك لتبرد .

٣ ــ يتم حشو الطبقات بنفس الطريقة السابقة .

٤ ــ تقطع الى مستطيلات متساوية ويرش على الوجه السكر البـودرة أو حلوى الشيكولاتة أو حلوى المـاء وتقدم كوحدات من الجاتوه .

الفطير السريع بالجبن

المقادير :

$1\frac{1}{2}$ كوب دقيق	بيض لدهان الوجه
$\frac{1}{2}$ كوب لبن	**للحشو**
$\frac{1}{2}$ ١ ملعقة كبيرة سمن	١ بيضه
١ ملعقة ملح صغيرة ـ قليل من الفلفل الأسود	$\frac{1}{8}$ كيلو جبن بيضاء
١ ملعقة صغيرة پيكنج بودر	٠ ملعقة كبيرة زبد أو قشده

الطريقة :

١ ـ يضاف الملح والپيكنج بودر للدقيق وينخلا معا.

٢ ـ يضاف السمن للدقيق ويُفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى السمن تماما.

٣ ـ يصب اللبن تدريجيا على الخليط حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتُقسم الى قسمين.

٤ ـ يتم إعداد الحشو كالآتى :

يهرس الجبن مع الزبد أو القشدة ويضاف اليها البيض وقليل من الفلفل الأسود.

٥ ـ تدهن صينية مربعه أو مستطيلة بالسمن دهنا جيدا وتمطن بنصف العجينة حتى تغطى الصينية تماما بسمك $\frac{1}{2}$ سم.

٦ ـ يوضع الحشو بالتساوى فوق العجينة ثم يوضع النصف الثانى بحيث يغطى الحشو تماما.

٧ ـ يدهن الوجه بالبيض ثم يزج فى الفرن حتى ينضج تماما ويحمر الوجه.

٨ ـ يقطع بالسكين الى اجزاء مربعة متساوية ويترك فى الصينية حتى يبرد ثم يقدم على مفرش دانتيل يمكن مضاعفة المقدار اذا كانت الصينية كبيره أو عدد الافراد كبير.





Christmas Star



Envelope

الظرف   نجمية الكريسماس

المقادير :

٢ كوب دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ كوب زبد أو سمن
٤ : ٥ ملعقة كبيرة ماء بارد للعجن
بيض لدهان الوجه
[illegible] : (كوب مربى ـ أو ـ ٢ ملعقة فلفل أحمر وقليل من الكمون والملح) ·

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ·

٢ ـ تقطع الزبد أو السمن الى قطع صغيرة بواسطة السكين وتضاف الى الدقيق ثم تفرك الزبد حتى تختفى تماما ·

٣ ـ يضاف الماء تدريجيا وتعجن العجينة باستخدام اليد حتى تصبح كالكرة ·

٤ ـ تترك فى الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة حتى يسهل تشكيلها ·

٥ ـ تفرد بعد رش قليل من الدقيق على سطح مستو (رخامة أو لوح للفرد) وتفرد على شكل مستطيل طوله حوالى ١٢ بوصة وعرضه ٧ بوصة بسمك ¼ بوصة ·

٦ ـ يثنى المستطيل الى ثلاثة وذلك بوضع أحد الأطراف على وسط المستطيل ثم يثنى الطرف الآخر عليها ، ثم تترك العجينة لتستريح ·

٧ ـ تكرر هذه العملية مرتين ·

٨ ـ تفرد العجينة الى مستطيل بسمك ¼ سم وتقطع العجينة الى مربعات طول ضلع كل مربع ٤ بوصة ويتم الآتى :

أ ـ وضع ملعقة مربى فى وسط المربع ·

ب ـ يقطع قطرى المربع الى الداخل بحوالى ١½ بوصة ·

جـ ـ يثنى أحد أطراف كل ركن ويثبت وسط المربع فوق المربى ثم يضغط فوق الأطراف جيدا حتى يلتصقوا جيدا ·

د ـ يمكن تشكيل المربع على شكل ظرف كما فى الصورة ووضع المربى فى نصفه واستكمال باقى المراحل ·

هـ ـ يدهن الوجه بالبيض ·

٩ ـ يرص فى صينية أو صاج وتزج فى فرن حار مدة ٧ : ١٠ دقائق حتى ينضج ويقدم ·

١٠ ـ يمكن الاستغناء عن المربى ودهان الوحدات بالبيض ورشها بالفلفل الأحمر والكمون والملح وتخبز ·

البوشيه وطريقة تشكيله



المقـادير :

مقدار من عجينة الفوبليتاج (الميل فى) ١ بيضة لدهان الوجه

الحشو : (مقـدار من الصلصة البيضاء ـ مخ مسلوق ومقطع الى شرائح صغيرة أو جمبرى أو لحم عصاج) .

الطريقـة :

١ ـ تفرد عجينة الفوبليتاج بسمك ٢ سم .

٢ ـ تقطع مستديرات قطرها ٦ سم بواسـطة قطاعة مستديرة ثم توضع على صاج مبلل بالمـاء .

٣ ـ يدهن السطح بالبيض ثم يعلم مكان الغطاء بقطاعة صغيرة جـدا أو ترسم دائرة بالسكين مع مراعاة ألا تصل طرف السكين أثناء الرسم الى قاع البوشيه .

٤ ـ تزخرف جوانب البوشـيه بالسكين لتأخذ شكل طبقات الفطير ثم يدهن الوجه بالبيض .

٥ ـ تخبز فى فرن حار مدة ٢٠ دقيقة وفى أثناء النضج ينزع الجزء المرسـوم (الغطاء) ثم يدخل البوشيه ثانيا حتى يتم النضج .

٦ ـ ينزع ما بداخلها من عجينة قد تكون غير ناضجة .

٧ ـ يعد الحشو حسب الرغبة بخلط الصلصلة البيضاء بأحد الأصناف المختارة ثم تملأ بها وحدات البوشيه وتزج فى الفرن مدة خمس دقائق وتقدم ساخنة .

٨ ـ أو يمكن للسرعة تقطيع العجينة بعد فردها بقطاعة مشرشرة الجوانب ثم خبز الوحـدات كما سـبق . وتشق من النصف وتحشى بأحـد الحشوات السابقة وتقـدم .

الڤولڤان وطريقة تشكيله







المقادير :

كمقادير البوشيه تماما غير انه يختلف فى تشكيله

الطريقة :

١ ـ تفرد العجينة وتقطع الى دائرتين متساويتين سمك كل واحدة حوالى ٢ سم بواسطة طبق مقلوب والسكين .

٢ ـ يوضع وسط أحد الدائرتين طبق مقلوب قطره أصغر من قطر الطبق السابق وتغمس السكين فى الدقيق ثم تفصل بها الدائرة ويراعى الا تكون السكين أثناء القطع مبللة حتى نحصل على دائرة سليمة مفرغة .

٣ ـ توضع الدائرة المفرغة فوق الدائرة السليمة وتوضع فى صاج مبلل بالماء وتزخرف الجوانب بالسكين حتى تلتصق الدائرتين وتأخذ شكل طبقات الفطير ويدهن الوجه بالبيض .

٤ ـ تخبز فى فرن حار لمدة نصف ساعة ثم تهدأ الحرارة عند الاقتراب من النضج وقد يغطى الوجه بورقة مدهونة سمن اذا احمر الوجه دون النضج .

٥ ـ يعد الحشو حسب الرغبة وتحشى به الفولفان ثم يزج فى الفرن لمدة خمس دقائق ويقدم ساخنا .

مربعات الفطير بالعجوة

المقادير :

٣/٤ كيلو دقيق + ذرة ملح
٢٠ ملعقة بيكنج بودر
١ ١/٤ كوب زيت
ماء للعجن

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بورد ·
٢ ـ يضاف الزيت للدقيق مع التقليب باطراف الأصابع حتى يختفى الزيت ويصبح الخليط كفتات الخبز ·
٣ ـ يصب الماء تدريجيا مع عجن الخليط ·
٣ ـ تفرد العجينة على شكل مستطيلات بسمك ١/٢ سم وبعرض ٥ سم ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ٢ر٥ سم تقريبا ·
٥ ـ تدهن المستطيلات بالزيت وتقطع الى اجزاء صغيرة طول كل جزء ٣ سم وترص الوحدات فى صينية مدهونة زيت وتزج فى الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم ·

كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير :

٢ كوب سمن
١ كوب لبن
١ كيلو دقيق
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
١ ملعقة كبيرة ريحة الكعك
١ ملعقة كبيرة سمسم
الحشو : (١/٤ كيلو ملبن ، او كوب مكسرات مفرية ، ـ سكر بودرة)

الطريقة :

١ ـ يوضع السمن مع اللبن فى الخلاط الكهربائى حتى يسيل (يمكن استعمال المضرب الكهربائى)
٢ ـ يضاف البيكنج بودر للدقيق وينخلا معا ، ثم تضاف اليهم رائحة الكعك والسمسم ·
٣ ـ يضاف الدقيق للسمن واللبن ويقلب جيدا حتى تتكون عجينة مثل عجينة الكعك تماما ·
٤ ـ تقطع العجينة وحدات صغيرة (كور) ، ويوضع وسط كل وحدة قطعة من اللبن او كمية من المكسرات المفرية ، ثم ترص الوحدات فى صاج وتزج فى الفرن حتى يحمر الوجه ·
٥ ـ يرش الوجه بالسكر البودرة ويقدم ·

الفصل الثانى

أصناف تصنع بخميرة البيرة

تكلمنا فى الباب الأول عن أنواع الخمائر ، ومنها خميرة البيرة ، وذكرنا أن نجاح أى صنف تستخدم فيه عجينة البيرة لا بد من توافر ثلاث نقط أساسية فى تحضيرها ، وهى الدفىء والرطوبة باذابتهما فى سائل دافىء وغذاء الخميرة باذابة ملعقة سكر فيها ٠

وتشترى خميرة البيرة من المخابر ، ويمكن الاحتفاظ بها طازجة فى الثلاجة ، وقد يحتفظ بها فى الفريزر لمدة ستة شهور ، واذا كان من الصعب الحصول على خميرة طازجة فيمكن شراء خميرة جافة تباع فى بعض محلات البقاله معباه فى علب يمكن الاحتفاظ بهافى مكان بارد جاف ٠ وهنا لا بد من قراءة تعليمات استخدامها وتاريخ تحضيرها حتى نضمن سلامتها ٠

وتستخدم خميرة البيرة فى عمل الخبز بانواعه المختلفة والبنز ، وبعض أنواع البسكوتات والحلوى وسوف نوضح فيما يلى بعض الأصناف باستخدام خميرة البيرة ٠

أهم النقاط التى يجب مراعاتها لنجاح الأصناف التى تصنع بخميرة البيرة :

١ ـ يجب لت العجينة جيدا باليد حتى يتوزع نبات الخميرة ٠

٢ ـ اذا تم حفظها فى الثلاجة فيجب تركها فترة بعد اخراجها من الثلاجة حتى تأخذ حرارة الحجرة ٠

٣ ـ يجب تغطية العجينة بعد الانتهاء من عجنها بفوطه حتى تحتفظ بدرجة حرارتها ٠

٤ ـ ان الوقت الذى تحتاج فيه العجينة لتخمر يختلف من وقت لآخر حسب درجة حرارة المكان :

ا ـ ففى المكان الدافىء تحتاج العجينة من ٤٠ : ٦٠ دقيقة لتخمر ، ولذلك توضع العجينة فى أدفأ مكان للاسراع فى خبزها ٠

ب ـ وفى المكان الذى درجة حرارته ٢١ درجة تقريبا تحتاج العجينة من ساعة الى ساعة ونصف لتخمر ٠

جـ ـ فى المكان البارد تحتاج من ٨ : ١٢ ساعة لتخمر ٠

٥ ـ يجب ترك العجينة لتخمر ببطىء لتعطى أحسن النتائج ٠

٦ ـ لا تخبز العجينة التى تضاف اليها خميرة البيرة الا بعد أن تخمر تماما ويتضاعف حجمها ٠

٧ ـ يتم تلميع الأصناف برش الدقيق على سطحها أو بالماء والملح (كما فى العيش) أو بدهن الوجه باللبن أو الكريمة وذلك قبل الخبز ٠

اما اذا كان المطلوب جعل لون الصنف ذهبيا فيدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء أو اللبن أو بالمحلول السكرى اذا كانت الأصناف حلوة (كالبنز) ٠

٨ ـ يمكن حفظ العيش بعد أن يبرد تماما بوضعه فى كيس نايلون ووضعه فى الفريزر على أن يتم تسخينه فى الفرن أو على النار وقت طلبه ٠

طريقة العجن بخميرة البيرة



١ ـ يفرك الدقيق بالسمن أو الزبد حتى يختفى تماما ٢٠ ـ رب البيض ويضاف الى الدقيق والزبد .

٣ ـ تدعك الخميرة مع السكر ثم يضاف السائل الدافىء (لبن أو ماء) وتركها حتى تخمر ثم تضاف الى الدقيق والبيض .

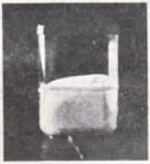






يتم لت العجينة بهذه الطريقة لتوزيع نبات الخميرة







تترك فى مكان دافىء مع تغطيتها حتى يتضاعف حجمها

صورتين توضيحيتين لبيان تضاعف حجم العجينة بعد الخمر

العيش الكيزر والعيش الصندوق وغيرها

المقادير :

½ كيلو دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة صغيرة سكر
قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل
١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن
١ كوب لبن أو ماء دافىء
١ بيضة

الطريقة :

١ ـ يفرك الدقيق مع ملعقة السمن أو الزبد حتى تختفى تماما ·
٢ ـ ترب البيضة وتضاف الى الدقيق والزبد ·
٣ ـ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن أو الماء الدافىء ·
٤ ـ تترك حتى تخمر ، ثم تضاف الى الدقيق والبيض ·
٥ ـ يعجن الخليط جيدا ، ثم يلت لتوزيع نبات الخميرة وتترك العجينة حتى تخمر ·
٦ ـ تشكل العجينة الى قطع متساوية دائرية (العيش الكيزر) أو الى دائرتين (دائرة صغيرة والأخرى كبيرة) وتوضع الصغيرة فوق الكبيرة مع الضغط فى نصف الدائرة الصغيرة لتثبيتها ـ أو صب العجينة فى قالب كيك مدهون (عيش الصندوق) ـ أو تشكل على شكل اسطوانة مع عمل شقوق على الوجه (العيش الفينو) حتى يخمر ويتضاعف حجمه ·
٧ ـ ترص الوحدات فى صاج مدهون بالسمن ويدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن أو بالماء والملح ·
٨ ـ يزج الصاج أو القالب فى فرن حار جدا حتى ينضج ·

الشريك

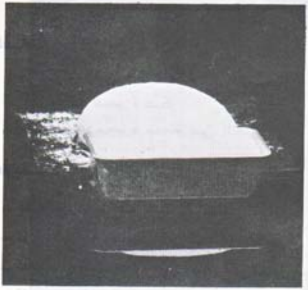
المقادير :

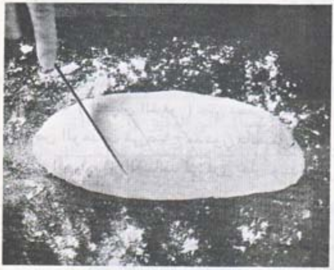
١ كيلو دقيق + ذرة ملح
١ كوب سكر
١ كوب زيت
قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل
١ كوب لبن أو ماء دافىء
٢ ملعقة سمسم

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة مع ملعقة صغيرة سكر دعكا جيدا حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافىء أو الماء الدافىء ·
٢ ـ يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة وتترك لتخمر فى مكان دافىء لمدة نصف ساعة ·
٣ ـ يوضع الدقيق وذرة الملح فى سلطانية بعد نخله ثم يضاف اليه الزيت الدافىء ثم تضاف الخميرة واللبن ·
٤ ـ يلت الخليط جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة وتترك فى مكان دافىء بعد تغطيتها حتى تخمر ·
٥ ـ تشكل على هيئة ثلاث أصابع متشابكة ويرص فى صاج مدهون ويترك حتى يخمر ويتضاعف حجمه ·
٦ ـ يزج الصاج فى فرن حار جدا حتى ينضج ·

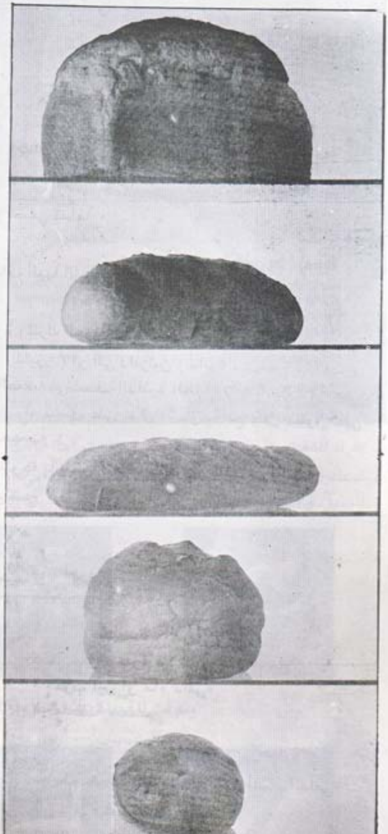
• اشكال مختلفة من العيش الأفرنجى











حلقة البرتقال بالزبيب



المقادير :

٦ دلاعق كبيرة دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة زبد سايح
١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ بيضة مضروبة
١ ملعقة صغيرة سكر
½ كوب لبن دافيء
٢ ملعقة كبيرة حلوى ماء
٢ ملعقة كبيرة لوز مجمص أنصاف
قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الحشو : (مقدار من العجوة المدهوكة بملعقة سمن ـ أو ٢ ملعقة كبيرة زبيب ـ ملعقة كبيرة زبد ـ ٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش ـ بشر برتقالة) .

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافيء وملعقتين دقيق وتترك مغطاة فى سلطانية مدة نصف ساعة حتى تخمر .

٢ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح ثم تضاف اليه البيضة وملعقة الزبد السايح . ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها . ويخلط الجميع جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة .

٣ ـ يغطى الخليط ويترك فى مكان دافيء حتى يتضاعف حجمه .

٤ ـ تفرد العجينة على شكل مستطيل طوله ١٢ بوصة وعرضه ٩ بوصات ويدهن المستطيل بملعقة الزبد .

٥ ـ يخلط الحشو ويوضع فوق المستطيل بالتساوى ويلف على شكل السويسرول ثم يقفل على شكل دائرة .

٦ ـ يوضع فى صينية مدهونة سمن ثم تقص الدائرة من الخارج بمقدار نصف بوصة على مسافات متساوية بين كل منها بوصة ويترك فى مكان دافيء لمدة نصف ساعة حتى تخمر .

ـ يوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم يوضع فى طبق التقديم . وقد يجمل بحلوى الماء واللوز المحمص أو يرش بالسكر البودرة .

(تعمل حلوى الماء بوضع ملعقتين سكر بودرة ناعمة جدا فى سلطانية ثم نضع عليها ملعقة صغيرة ماء بارد ويقلب الخليط جيدا وبسرعة حتى يغلظ قوامه ويغطى ظهر الملعقة الخشب) .

باتون ساليه



المقادير :

١½ كوب دقيق + ذرة ملح + كمون
٣ ملعقة سمن ١ ملعقة سكر
١ بيضة ¼ : ½ كوب لبن دافىء
١ ملعقة صغيرة سمسم
قطعة خميره بيرة فى حجم عين الجمل

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة فى السكر حتى تسيل تماما ثم يضاف اللبن الدافىء ويقلب الخليط جيدا وتترك قليلا حتى تخمر .
٢ ـ ينخل الدقيق مع الملح ثم توضع السمن وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى تماما ثم نضيف الملح والكمون .
٣ ـ ترب البيضة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميرة تدريجيا ثم تعجن وتلت جيدا وتترك حتى تخمر .
٤ ـ تشكل أصابع طويلة وتترك حتى يكتمل الخمر .
٥ ـ يدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن .
٦ ـ يرش الوجه بخليط من الكمون والسمسم .
٧ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

يلاحظ انه يمكن تشكيل العجينة على هيئة حلقات . وفى هذه الحالة تقدم على أنها بسكوت مملح .

البيريوش *Brioche*



المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح ١ كوب زبد
¾ كوب سكر ٥ بيضات
١ ملعقة صغيرة فانيليا ٢ كوب ماء
٢ ملعقة كبيرة زبيب فواكه مسكرة
١ ملعقة صغيرة سكر سنترفيش
قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل تماما ثم يضاف اليها الماء الدافىء مع التقليب الجيد .
٢ ـ ترفع الزبد على النار حتى تسيل ثم ترفع من على النار وتترك حتى تصبح دافئة ثم تضاف الى الخليط السابق وتترك قليلا حتى تخمر .
٣ ـ ينخل الدقيق مع الملح ويضاف اليه السكر ثم يعجن مع الخليط السابق مع اضافة الزبيب والفواكه . والبيض و ملعقة فانيليا صغيرة
٤ ـ تلت العجينة جيدا ثم تترك لتخمر مدة ½ ساعة ثم تكرر الى وحدات متساوية .
٥ ـ تدهن القوالب بالسمن وتوضع بها الوحدات أو ترص الوحدات فى صاج مدهون سمن وتترك حتى تخمر ثم يدهن الوجه بالبيض وترش بالسكر .
٦ ـ تخبز فى الفرن المتوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى تنضج .

كعكة شم النسيم (البختلين)

المقادير :



٢ بيضة
٤ كوب دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة فانيليا صغيرة
$\frac{3}{4}$ كوب لبن
$\frac{1}{2}$ كوب سمن
$\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة
$\frac{1}{4}$ كوب ماء دافىء
قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل
ملعقة صغيرة سكر سنترفيش
الحشو : (بلح عجوة مهروس فى قليل من السمن مع ملعقة قرفة ناعمة أو ٤ ملاعق زبيب أو مربى قها

الطريقة :

١ ـ يعد الحشو فى حالة العجوة بدعك البلح المفروم مع السمن حتى ينهرس تماما ثم تضاف اليه ملعقة القرفة الناعمة ·

٢ ـ تدعك الخميرة البيرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافىء ($\frac{1}{4}$ كوب) ·

٣ ـ يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة قليلا قليلا مع التقليب حتى تتكون عجينة لينة تميل الى السيولة وتترك لتخمر فى مكان دافىء ·

٤ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح ثم يضاف اليه السحر والسمن السايح واللبن الدافىء والبيض بعد ربه واضافة الفانيليا . ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها . ويلت العجين جيدا باليد لتوزيع الخميرة وتترك لتخمر فى مكان دافىء ·

٥ ـ تقطع العجينة الى كور متوسطة بحجم الكرة الصغيرة . وتحشى كل واحدة بأى نوع من أنواع الحشو الموجود وتلم أطراف الكرة ·

٦ ـ تدهن صينية بالسمن أو الزبد . وترص الكور بحيث تترك مسافة بين كل كرة وأخرى . وتترك لتخمر . فلتتصق الكرات بعضها ببعض مكونة قرص كبير أو تزاد المسافات بحيث لا تلتصق الكرات بعضها ببعض مكونة قرص كبير أو تزاد المسافات بحيث لا تلتصق الكرات بعد الخمر . وفى هذه الحالة تقدم على هيئة وحدات كالبريوش ·

٧ ـ يدهن الوجه بالبيض ثم ترش بالسكر السنترفيش وتزج فى فرن حار لمدة ١٠ : ١٥ دقيقة حتى يحمر الوجه . ثم تقلب فى طبق التقديم بحيث يكون الوجه لأعلى وتقدم ·

شلسيابنز — *Shelsea Buns*



المقادير :

مقدار من عجينة البختلين
٤ ملاعق زبيب + ملعقتين فواكه مسكرة
١ ملعقة زبد
١ ملعقة كبيرة قرفة ناعمة
١ ملعقة سكر بودرة
١ ملعقة عسل أبيض

الطريقة :

١ ـ تفرد العجينة على شكل مستطيل ثم تدهن الوجه بالزبد ثم يغطى المستطيل بخليط من الفواكه المسكرة المفرية والزبيب والقرفة الناعمة والسكر .

٢ ـ تلف العجينة كالسويسرول وتقطع حلقات بسمك بوصة .

٣ ـ تدهن صينية بالسمن ثم توضع الوحدات على مسافات وتترك مدة نصف ساعة حتى تخمر وتلتصق الوحدات ببعض .

٤ ـ يرش الوجه بالسكر البودرة ويزج فى الفرن حى يحمر وينضج ثم يدهن الوجه بعد النضج وهو ساخن بالعسل الأبيض أو اللبن الساخن وتترك لتبرد ويقدم كوحدات .

بنز شم النسيم — *Hot Cross Buns*

المقادير :

٣ كوب دقيق + ملعقة ملح
١ ملعقة بهارات
½ ملعقة حبهان مطحون
٢ ملعقة زبيب قها
٢ ملعقة كبيرة سكر
٢ ملعقة كبيرة سمن
١½ : ٢ كوب لبن أو لبن وماء
قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل

الطريقة :

١ ـ بنخل الدقيق والملح والحبهان والبهارات ثم يضاف السكر وتوضع السمن ويدعكوا باليد حتى تختفى



السمن .

٢ ـ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ويضاف قليل من اللبن وتترك حتى تخمر (مدة ١٠ ق) .

٣ ـ تعمل حفرة فى الدقيق وتصب الخميرة واللبن أو الماء فى وسط الدقيق وتعجن جيدا ثم تلت باليد وتترك مدة ساعة ونصف مع تغطيتها بفوطة فى مكان دافىء .

٤ ـ يضاف اليها الزبيب وتلت ثانيا باليد ثم تشكل دوائر مع تعفير اليد بالدقيق وترص فى صينية مدهونة سمن وتترك حتى تخمر تماما وترفع ـ تعمل علامة الصليب بواسطة سكين ثم تخبز فى الفرن لمدة ١٥ : ٢٠ دقيقة حتى يحمر الوجه أو (يعمل الصليب بواسطة مقدار من عجينة الفطير البسيط) .

٥ ـ يلمع الوجه بمحلول سكرى وهى ساخنة .

الدوائر المحمرة بالسكر   *Doughnuts*

٢ كوب دقيق + ذرة ملح
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
٤ ملعقة كبيرة لبن
١ بيضة مضروبة
قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل
سكر للتجميل
١ ملعقة كبيرة زبد
زيت للتحمير

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ويضاف اللبن الدافىء ويتركوا مدة عشر دقائق حتى يتم الخمر .

٢ ـ ينخل الدقيق والملح ويضاف اليه السكر وتعمل حفرة فى الوسط تصب فيها الخميرة والبيضة ويخلط الجميع حتى تتكون عجينة .

٣ ـ تغطى وتترك فى مكان دافىء حتى يتضاعف حجمها وتشكل على هيئة دوائر كما هو واضح فى الصورة ثم تترك نصف ساعة وتحمر فى الزيت الغزير ثم تنشل ويرش عليها السكر البودرة وهى ساخنة وتقدم (قد يرش كذلك بالمكسرات المفرية) .

تورته وجاتوه البابا

تورتة السافران



قوالب البابا







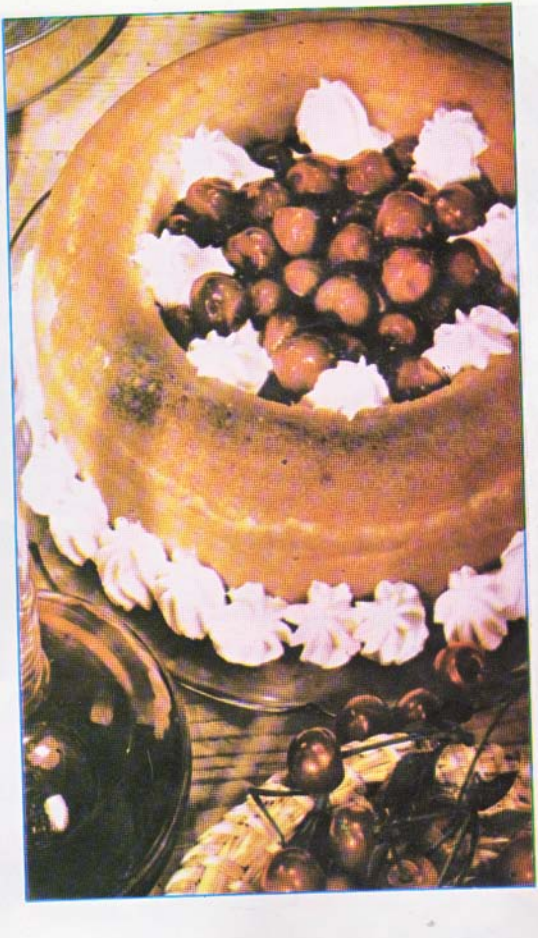


بـابـا أو شانتلى
ماريان أو شانتلى
بـابـا بالشراب

أشكال مختلفة من البتسا



تورته البابا بالفاكهة والكريم شانتلى



تورته وجاتوه البابا

يمكن عمل عدة أصناف حلوى من عجينة البابا مثل التورت والجاتوهات وجميعها تعمل بنفس المقادير مع الاختلاف فى طريقة التقديم والتجميل .

المقادير :

١ كيلو دقيق + ذرة ملح	$\frac{1}{2}$ كيلو لبن	**مقادير الشراب :**
$\frac{1}{4}$ كيلو زبد	علبة فواكه محفوظة	$2\frac{1}{2}$ كوب سكر
١٠ بيضات	$\frac{3}{4}$ كوب سكر	٢ كوب ماء
خميرة بيرة بحجم عين الجمل	$\frac{1}{4}$ كيلو كريم شانتلى	١ ملعقة عصير ليمون
١ ملعقة فانيليا	١ ملعقة فانيليا	

أو

٣ كوب دقيق	١ كوب لبن	**مقادير الشراب :**
$\frac{1}{4}$ كيلو زبد	١ ملعقة سكر سنترفيش	كالسابقة
٨ بيضات	١ كوب كريم شانتلى	
١ ملعقة فانيليا	خميرة بيرة بحجم عين الجمل	

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة جيدا مع السكر حتى تسيل ثم يضاف اليه اللبن وهو دافىء وتترك حتى تخمر قليلا .

٢ ـ يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف للخليط السابق ثم تضاف الزبد السايحة وهى دافئة .

٣ ـ يضاف الدقيق المنخول المضاف اليه ذرة الملح للخليط مع التقليب الجيد وقد تلت العجينة جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة .

٤ ـ يدهن القالب بالسمن ويرش بالدقيق (قالب البابا الكبير) أو قوالب الفطيرات فى حالة عمل جاتوهات .

٥ ـ توضع العجينة فى القوالب حتى تصل الى النصف وتترك حتى يمتلىء $\frac{3}{4}$ القالب فقط (توضع فى مكان دافىء مع تغطيتها) مدة ٣٠ ـ ٦٠ دقيقة .

٦ ـ تترك لتخمر (أى يرتفع سطح العجينة فى القالب) ثم تزج فى فرن حار حتى تنضج لمدة ٤٠ دقيقة .

٧ ـ يعد الشراب ويترك ليبرد (طريقة عمل الشراب مبينة بعد) .

٨ ـ تسقى بالشراب البارد جيدا وذلك بعد غرس الشوكة فى أجزاء مختلفة حتى يمكن أن يتشرب البابا تماما وتترك حتى تبرد وتجمل بالكريم والفاكهة وتقدم كنوع من التورتة مثل تورتة السافران أو جاتوهات اما تسقى بالشراب وتقدم كما هى أو تشق وتحشى بالكريم شانتلى وتسمى بابا أو شانتلى أو تخبز فى القوالب المستطيلة (على شكل المركب) وتشق وتحشى بالكريم شانتلى وتسمى ماريان شانتلى وقد تجمل بالفاكهة دون حشوها .

٩ ـ طريقة عمل الشراب : يضاف الماء الى السكر ويرفع على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد نوعا وعادة ما يكون شراب البابا أخف من شراب الحلوى الشرقية .

البتسا (١)

تصنع البتسا بعدة طرق فهى اما تصنع من عجينة الفويليتاج (الميل فى) أو باضافة خميرة البيرة أو بالطريقة السريعة ٠

المقادير :

٢ كوب دقيق
٢ ملعقة كبيرة سمن
٤ قطع انشوجة
½ ملعقة بيكنج بودر
٤ ملاعق جبن رومى مبشور
١ ملعقة ليمون
١ علبة طماطم صغيرة
٢ فص ثوم مهروس
¼ كيلو بسطرمة
ماء للعجن
حلقات طماطم
قطعة جبنة شيدر مقطعة شرائح رفيعة
بهار وملح وفلفل
زيتون أخضر منزوع النوى

الطريقة :

١ ـ يوضع الدقيق فى سلطانية غويطة ويضاف اليه الملح والبهار والفلفل والبيكنج بودر ، ثم يوضع عليه السمن ويقلب بأطراف الأصابع حتى يختفى السمن تماما ٠

٢ ـ تضاف ملعقة الليمون الى ماء العجن ويصب الماء تدريجيا على الخليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ٠

٣ ـ تدهن صينية صغيرة دهنا جيدا ، ثم تفرد العجينة فى الصينية ثم تغطى الصينية تماما بسمك ١ سم ، ثم توضع فوقها صلصة الطماطم بحيث تغطى العجينة تماما (هذا المقدار يكفى لعمل عدد ٢ بيتسة) ٠

٤ ـ تقطع البسطرمة الى قطع صغيرة وترص فوقها صلصة الطماطم ، ثم توضع فوق السطح شرائح الجبنة الشيدر وترش الجبنة الرومى ، وتجمل بالزيتون الأسود والأخضر والانشوجة والثوم ثم ترص شرائح الطماطم وقد يوضع على الوجه ملعقة زيت ٠

٥ ـ تزج فى الفرن حتى تنضج (١٥ ـ ٢٠ دقيقة) حتى يحمر لونها وتقدم ٠

البتسا (٢)

المقادير :

٢½ كوب دقيق + ذرة ملح
١ بيضة
١ كوب لبن دافىء
خميرة بيرة فى حجم عين الجمل
ملح وفلفل
٥ ملاعق كبيرة زيت
١ ملعقة صغيرة سكر

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة فى وسطه ٠

٢ ـ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم يضاف قليل من اللبن الدافىء حتى تخمر مدة ١٠ دقائق ·

٣ ـ يصب الخليط فى وسط الدقيق ثم تضاف البيضة وثلاث ملاعق من الزيت ثم تعجن وتلت جيدا ويضاف قليل من اللبن اذا احتاج الأمر لتكوين عجينة صالحة للتشكيل وتترك حتى تخمر ·

٤ ـ تشكل على شكل دوائر كبيرة أو تقطع دوائر ·

٥ ـ ترص فى صينية مدهونة ويوضع فوقها أى أصناف حسب الرغبة مثل حلقات الطماطم مع الرش بالملح والفلفل والبصل المقطع شرائح وقطع من الزيتون الأسود أو الأخضر المقطع حلقات وقطع من الجبن الشيدر أو الجبن الرومى المبشور ثم يرش على الوجه ملعقتين زيت ·

٦ ـ تزج فى الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (مدة ½ ساعة) ·

البتسا السريعة (٣)

المقادير :

٢ رغيف عيش شامى رفيع
٢ ملعقة كبيرة عصاج
١ ملعقة سمن
حلقات طماطم
١ علبة صغيرة صلصة طماطم
قطعة جبن شيدر مقطعة الى شرائح رفيعة
زيتون أسود منزوع النوى

الطريقة :

١ ـ ينزع وجه الرغيف ويوضع القاع فى صينية ويدهن بالسمن ثم يغطى بصلصة الطماطم ثم العصاج ثم شرائح الجبن الشيدر . ويجمل السطح بحلقات الطماطم والزيتون الأسود ·

٢ ـ تزج فى الفرن لمدة عشر دقائق وتقدم ساخنة ·

الاصابع الطعمة بالسمسم

المقادير :

٢ كوب دقيق + ذرة ملح
١ ملعقة كبيرة سمن
٢ بيضة
١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة
قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل
١ ملعقة سمسم
١ ملعقة فانيليا
زيت للتحمير
ماء دافىء للعجن

مقادير الشراب :

¼ كيلو سكر
½ كوب ماء
١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

١ ـ يعمل الشراب كما فى عمل شراب الحلوى الشرقية ويترك ليبرد ·

٢ ـ ينخل الدقيق والملح ويوضع فى سلطانية وتضاف اليه السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفى السمن ·

٣ ـ تعمل حفرة فى وسطه ، ويرب البيض مع اضافة الفانيليا فى الحفرة ·

٤ ـ تدعك الخميرة فى قليل من السكر ثم يضاف اليها قليل من المـاء الدافىء وتصب فى الحفرة أيضا ·

٥ ـ يعجن الجميع عجنا جيدا مع اضافة ماء دافىء اذا احتاج الأمر حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ·

٦ ـ تشكل على شكل أصابع بطول الأصابع وينقش وجهها بالشوكة ويرش الوجه بالسمسم وتترك فى مكان دافىء حتى تخمر·

٧ ـ تحمر الوحدات فى الزيت الغزير ثم تسقى بالشراب البـارد ·

البوريك

المقـــادير :

½ ملعقة دقيق (٢ كوب) + ذرة ملح	٢ بيضة للعجن
١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة	١ بيضة لدهان الوجه
½ كوب لبن دافىء	١ ملعقة كبيرة سمسم
٢ ملعقة كبيرة سمن سايح	خميرة بيرة فى حجم عين الجمل

الحشو : جبنة بيضاء ـ ملعقة نعناع جاف أو (¼ كيلو عجوة ـ ملعقة سمسم محمص) ·

الطريقـة :

١ ـ تدعك الخميرة بالسكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن الدافىء ·

٢ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح ويصب فى وسطه خليـط الخميرة ويغطى بقليل من الدقيق ويترك فى مكان دافىء ويغطى بفوطة وذلك حتى يتكاثر نبات الخميرة ·

٣ ـ يضاف السمن السايح الدافىء والبيض الى الدقيق ويعجن الخليط عجنا جيدا مع اضافة قليل من اللبن اذا لزم الأمر حتى تصير العجينة لينة نوعا ·

٤ ـ تترك العجينة لتخمر وذلك لمدة نصف ساعة ·

٥ ـ تلت العجينة جيداً وتقطع قطعا متساوية ، ثم تفرد كل قطعة بالنشابة وتقطع على شكل دوائر ·

٦ ـ تبلل الأطراف بالمـاء ويوضع فى وسط كل دائرة مقـدار من الحشـو ثم تثنى حـتى تصبح نصف دائرة ويضغط على الأطراف ·

٧ ـ يدهن الوجه بالبيض المضاف اليه الفانيليا ويرش بالسمسم ويترك ليخمر (اى يتضاعف حجمه تقريبا) ·

٨ ـ يخبز فى فرن حار نوعا ويقدم ساخنا أو باردا ·

٩ ـ طريقـة الحشـو :

تنزع نواة البلح ويدعك البلح بملعقة سمن على النار ويضاف اليه السمسم المحمص ، وقد يضاف الى العجوة قليل من المـاء مع التقليب حتى تلين تماما (تهرس) ·

أما فى حالة حشو الجبنة فتهرس الجبنة بالشوكة ويضاف اليها قليلا من النعناع ·

القرص

المقادير :

١	كيلو دقيق	١	ملعقة صغيرة شمر
١½ : ٢	كوب سمن	½	ملعقة صغيرة ملح
١	ملعقة كبيرة سمسم	١	ملعقة صغيرة يانسون
١	ملعقة سكر		قليل من الماء الدافىء
١	كوب لبن دافىء للعجن		قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الطريقة :

١ ـ ينقى السمسم ويحمص .

٢ ـ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ، ثم يضاف اليها الماء الدافىء وتترك فى مكان دافىء حتى تخمر .

٣ ـ ينخل الدقيق والملح ، ويضاف اليه الشمر واليانسون والسمسم .

٤ ـ يقدح السمن ويصب على الدقيق ، ثم يقلب بالكبشة (المقصوصة) حتى تهدأ حرارته ثم يفرك جيدا باليد (يبس) .

٥ ـ تضاف الخميرة على الخليط السابق وتعجن جيدا باليد مع اللت الجيد ، واضافة اللبن تدريجيا حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ، وتترك فى مكان دافىء لتخمر .

٦ ـ تشكل بعد اتمام التخمر الى قطع متساوية على هيئة مستديرات قطرها ٨ : ١٠ سم وسمكها حوالى ¾ سم .

٧ ـ ترص القرص على صاج غير مدهون ثم تترك لتخمر وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ : ٣٠ دقيقة .

القرص بالعجوة

المقادير :

كالمقادير السابقة ويضاف اليها ½ كيلو عجوة .

الطريقة :

١ ـ تفصص العجوة ويزال قشرها ثم تدعك جيدا بمقدار ملعقتين من السمن مع رفعها على النار حتى تلين وتترك لتبرد .

٢ ـ يتبع فى عمل القرص نفس الطريقة السابقة غير انها تحشى بالعجوة كالآتى :

أ ـ تؤخذ قطعة من العجين وتكور ويعمل فى وسطها حفرة توضع فيها قطعة من العجوة ثم تجمع الحواف وتلصق بعضها ببعض وتبط الفطيرة .

ب ـ ترص الوحدات فى الصاج حتى تخمر ، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة .

كعك العيد

المقادير :

١ كيلو دقيق بلدى
٢½ كوب سمن
قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل
١ ملعقة سكر سنترفيش
١ ملعقة صغيرة من ريحة الكعك
١ كوب ماء دافىء للعجن
¼ ملعقة صغيرة ملح
عجمية
سمسم

مقادير العجمية :

٣ ملاعق كبيرة سمن
٢ ملعقة كبيرة دقيق
١ فنجان عسل أبيض
½ ملعقة صغيرة بهار كعك
١ ملعقة صغيرة سمسم منقى ومحمص

الطريقة :

١ ـ عمل العجمية :

أ ـ يقدح السمن ويضاف اليه الدقيق ورائحة الكعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم ويقلب ويرفع الاناء من فوق النار ٠

ب ـ يضاف العسل تدريجيا ويقلب جيدا ، ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام العجينة (يعرف قوامها بتبريد جزء منها فاذا تكونت منه كرة طرية ولم تلتصق بالأصابع دل ذلك على النضج) ، ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى تبرد ثم تكور وتستعمل فى الحشو ٠

٢ ـ عمل الكعك :

أ ـ ينخل الدقيق ورائحة الكعك وذرة الملح ، ويوضع فى اناء نظيف ويرش فوقه السمسم ٠

ب ـ يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب فى الحال على الدقيق ويقلب بكبشة حتى تهدأ حرارته ثم يفرك (يبس) جيدا باليد ٠

جـ ـ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافىء مع لت العجينة جيدا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ثم تترك لتخمر ٠

د ـ تكور العجينة الى كور متساوية صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق اعدادها ٠

هـ ـ تبطط باليد ويجمل الوجه بالمنقاش وتزج فى الفرن حتى تنضج ثم يرش الوجه بالسكر البودرة عند التقديم ٠

الكرواسان

المقادير :

٢ : ٢½ كوب دقيق (حسب العجن) + ذرة ملح
٢ بيضة
¾ كوب لبن
١ كوب سمن سائل أو زيت
قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل
١ ملعقة صغيرة سكر
٢ ملعقة جبن رومى مبشور
½ ملعقة صغيرة فانبليا
جبن أبيض مدهوك للحشو

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى تسيل تماما ثم يتم تدفئة اللبن ويضاف الى الخميرة ٠

٢ ـ يسيح السمن ، ويضاف وهو دافىء الى خليط اللبن الدافىء مع الخميرة .

٣ ـ يرب البيض قليلا ثم يضاف اليه الخليط السابق ويقلب جيدا وتضاف اليه الفانيليا .

٤ ـ يضاف الدقيق تدريجيا الى الخليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ، ثم تترك لتخمر .

٥ ـ تلت العجينة جيدا لتوزيع نبات الخميرة ، ثم تقطع الىٰ أجزاء متساوية على شكل كور .

٦ ـ تفرد كل كرة على شكل قرص ، ثم تقطع بالسكين الى أربعة أجزاء .

٧ ـ يؤخذ كل جزء ويوضع عند طرفه العريض قطعة من الجبن الأبيض المدهوك وتبرم على شكل اصبع .

٨ ـ تدهن بالبيض وترش بمبشور الجبن الرومى ، وترص فى صاج مدهون بالسمن وتترك قليلا حتى تخمر

٩ ـ يزج الصاج فى الفرن لمدة ¼ ساعة تقريبا ، وتقدم على طبق من البللور وهى ساخنة .

ملاحظات :

(أ) يمكن لف العجينة بالطريقة السابقة وتترك مستقيمة مثل الرغيف ، ثم يدهن الوجه بالبيض وقليل من الكمون الخشن والملح وتسمى (اشتانجل) .

ب ـ أو يمكن عمل مستطيل طويل من العجينة بعرض بوصتين تقريبا يحشى بالعجوة المدهوكة ، ثم يلف العجين بحيث يغطى العجوة تماما ، ثم يدهن الوجه بالبيض ويرش بالسمسم ثم يقطع قطعا صغيرة بطول بوصة .

جـ ـ يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم .

عجينة الكريب

المقادير :

٣ كوب دقيق + ذرة ملح	٢ ملعقة سكر
٤ كوب لبن	١ ملعقة صغيرة فانيليا
¼ كوب مـاء	زيت وسمن للتحمير
٦ بيضـات	

الطريقة :

١ ـ ينخل الدقيق مع ذرة الملح ويضاف السكر ويوضع فى سلطانية وتعمل حفرة فى وسطه .

٢ ـ يوضع البيض واللبن فى الحفرة ويقلب جيدا بملعقة خشب حتى تتكون عجينة سائلة .

٣ ـ يتم تصفية العجينة السائلة بمصفاة حتى نتأكد من عدم وجود أى كتل (كلكعة) ، وقد يضاف الى العجينة قليل من اللبن اذا ظهر أن العجينة قوامها سميك ، ثم تضاف الفانيليا .

٤ ـ يقدح قليلا من الزبد أو السمن والزيت فى طاسة ويؤخذ من الخليط السابق قدر كبشة بحيث تملأ الطاسة تماما على شكل قرص وترفع على النار حتى تنضج قليلا مع هز الطاسة أثناء النضج ثم تقلب فى الطاسة (كما فى عمل البيض الأومليت) وتترك على النار حتى تحمر قليلا ثم تقلب ليحمر الوجه الآخر ثم ترفع من على النار ، ثم يوضع مقدار آخر فى الطاسة .. وهكذا حتى ينتهى المقدار .

كريب جورجيت

كريب بالمربي



المقــادير :

مقدار من عجينة الكريب (١٨ اقراص مطهية)
١ كوب كريم باتسيير
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
١ كوب فاكهة مقطعة كالأناناس أو التفاح
٢ ملعقـة جوز هنـد

الطريقـة :

١ ــ تخلط الفاكهة المقطعة بالـكريم باتسيير ويضاف اليها جوز الهنـد ويقلب الخليط ·

٢ ــ يوضع مقـدار ملعقتين كبيرتين فى منتصف كل قرص وتلف الوحدات كالأصابع وترص فى طبق التقديم بشكل زخرفى الواحدة بجوار الأخرى ويرش على الوجه السكر البودرة ·

كريب بالمــربى

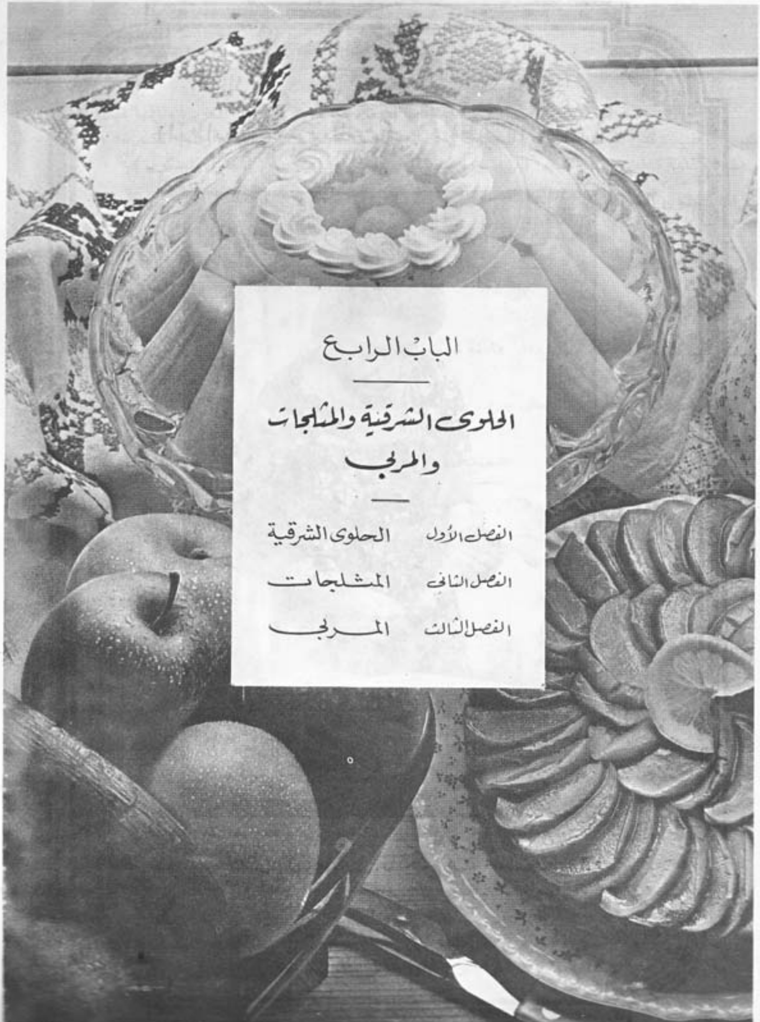
المقــادير :

مقدار من عجينة الكريب
١ كوب مربى مشمش أو أى نوع مربى
ســكر بودرة

الطريقـة :

١ ــ يحشى كل قرص بالمربى بواسطة اسباتيول من المعدن ثم تطبق على أربعة كما فى الصورة ·

٢ ــ ترص الوحدات فى طبق التقديم ثم ترش بالسكر البودرة وتقدم ، وقد يجمل الوجه بشرائح من الفـاكهة التى من نفس نوع المربى التى تم الحشو بها ·



الباب الرابع

الحلوى الشرقية والمثلجات والمربى

الفصل الأول — الحلوى الشرقية

الفصل الثاني — المثلجات

الفصل الثالث — المربى

القطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)



طريقة حشو القطايف بالكريمة صفحة ١٥٠

الفصل الأول

الحلويات الشرقية

ان الحلوى الشرقيـة من الأصناف المحببة لدى الشعب فى مصر والوطن العربى ، ولها قيمـة غذائية كبيرة بسبب تركيز المواد النشوية والسكرية والدهنية ، وعادة يستخدم فيها مقدار من المكسرات والزبيب ، وهذه الأغذية تعتبر مصدرا جيدا للبروتين ويستعمل معمعظمها الشراب (المحلول السكرى) ·

شراب الحلوى الشرقية :

المقـادير :

- ½ كيلو سكر
- ١ كوب مـاء
- ماء ورد أو زهر أو فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقـة :

١ ـ يذاب السكر فى المـاء على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون ، وتقوى النار وتترك حتى يعقد قليلا مع نزع الريم كلما ظهر ·

٢ ـ يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ، ويستعمل هذا الشراب ليسقى به جميع أنواع الحلوى الشرقية ·

صينية الكنافة بالمهلبية

المقـادير :

- ½ كيلو كنافة
- ١ ملعقة نشـا
- ١ كوب لبن
- ½ كوب سمن
- قليل من القشدة
- أو
- ١ ملعقة سمن نيئة

الطريقـة :

١ ـ عمل المهلبية للحشو :

أ ـ يتم اذابة النشا فى قليل من اللبن البارد ·

ب ـ يوضع اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف الى النشا ويرفعوا على النار حتى يغلظ الخليط ·

جـ ـ تضاف القشدة أو السمن مع التقليب الجيد وبذلك تكون جاهزة للاستعمال ·

٢ ـ تدهن الصينية بالسمن ·

٣ ـ تقطع الكنافة باليد الى قطع صغيرة وترش بقليل من السمن ثم يوضع نصـفها فى الصينية بحيث يغطى قاعهـا ·

٤ ـ يغطى بالمهلبية السابق اعدادها ثم تفـرد باقى كميـة الكنافة بحيث تغطى الوجـه تماما وترش باقى كمية السمن على وجه الصينية ·

٥ ـ تزج فى فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تقلب على الوجه الآخر وتعاد الى الفرن حتى يحمر الوجه الثانى · (يمكن تسوية الكنافة على النـار خارج الفرن حتى يحمر الوجهان) ثم تسقى بالشراب جيدا وتقدم ·

صينية كنافة بالمكسرات

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بأى نوع من أنواع المكسرات المفرية جيدا والمخلوطة بالسكر ·

صينية الكنافة بالأناناس

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بشرائح الأناناس ·

صينية الكنافة بالجبنة الراكوت

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بمقدار ربع كيلو جبنة راكوت تدعك فى ملعقة سمن ·

الكنافة الملفوفة (برما)

نفس مقادير الكنافة السابقة مع التغيير فى التشكل والحشو الذى يقتصر على المكسرات فقط دون وضع السكر عليه . وتتلخص الطريقة فى :

الطريقة :

١ ـ تؤخذ خصلة من الكنافة (الطرح) وتفرد على منضدة وترتب ويساوى سمكها تماما ·

٢ ـ توضع طبقة من الحشو بوسط الخصلة . ثم نثبت طرف الخصلة الأيسر باليد اليسرى ونلف الخصلة من طرفها الأيمن باليد اليمنى مع ملاحظة الاحتراس الكامل وعدم تحريك اليد اليسرى بتاتا حتى يتم لف الخصلة ·

٣ ـ توضع فى صينية مدهونة جيدا بالسمن ، وتكرر العملية بالنسبة لباقى الخصلات بحيث ترص بجانب بعضها فى الصينية ·

٤ ـ يسيح مقدار من السمن ويصب على الكنافة وتزج الصينية فى الفرن المتوسط الحرارة حتى يحمر لونها ·

٥ ـ تصفى من السمن ثم تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماما ، وتقطع أصابع وتقدم ·

أصابع الكنافة

المقادير :

- ½ كيلو كنافة طازجة
- ¼ كيلو سمن
- ½ مقدار من الشراب السابق
- مكسرات مفرية للحشو
- ملعقة سكر ـ فانيليا

الطريقة :

١ ـ تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على المنضدة وتساوى (يغطى باقى المقدار لكى لا يجف) ·

٢ ـ يوضع مقدار ملعقة من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف كالأصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصلة ويوضع فى صينية مدهونة جيدا بالسمن بشرط ألا يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية (يلاحظ تغطية الخصلة أثناء العمل بفوطة مبللة بالماء معصورة حتى لا تجف) ·

٣ ـ تكرر العملية حتى تنتهى الخصلة وترص الأصابع فى الصينية بجوار بعضها تماما ٠
٤ ـ تكرر العملية حتى ينتهى المقدار ٠
٥ ـ يقدح مقدار السمن ويرش على الأصابع وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها ٠
٦ ـ ترص الأصابع على مصفاة لتصفية السمن ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة (وذلك حتى تطرى) ٠
٧ ـ تسقى الأصابع بالشراب المعد البارد وتترك حتى تبرد وتقدم ٠

صينية الكنافة المحمرة (تورتة الكنافة)

المقادير :

½ كيلو كنافة
½ كوب ماء مغلى
٤ ملاعق سمن
٢ ملعقة سكر
١ كوب كريمة
½ مقدار من الشراب
مكسرات

الطريقة :

١ ـ تقطع الكنافة بالسكين قطع صغيرة ثم توضع فى طاسة وتحمر بالسمن حتى تحمر ثم ترفع من على النار٠
٢ ـ توضع الكنافة المحمرة فى المصفاة ويصب عليها قدر كوب ماء مغلى للتخلص من الكمية الزائدة من المادة الدهنية حتى تصبح الكنافة طرية ٠
٣ ـ تصفى من الماء تماما وتسقى بالشراب وتترك حتى تتشرب . ثم تخلط بالمكسرات ٠
٤ ـ توضع فى القالب (قالب بابا) حتى تأخذ شكل التورتة ثم تقلب فى طبق بنور وقد يوضع فى وسط القالب قطع من الموز ثم تغطى بالكريمة ٠

القطايف المحشوة بالمكسرات

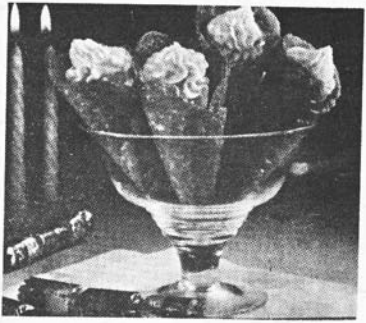
المقادير :

½ كيلو قطايف
٢ ملعقة سمن أو زيت للتحمير
مقدار من الشراب
مكسرات محمصة ومفرية
٢ ملعقة سكر سنترفيش
١ ملعقة ماء ورد

الطريقة :

١ ـ يعد الحشو باضافة السكر للمكسرات ثم اضافة ملعقة ماء فانيليا أو ملعقة ماء ورد ٠
٢ ـ تحشى كل واحدة بقدر من المكسرات ثم تدهن الحواف بالماء ٠
٣ ـ تقفل الوحدات مع الضغط على الأطراف ثم تقلى فى السمن أو الزيت حتى تحمر ٠
٤ ـ تسقى بالشراب وهى ساخنة وقد ترش بجوز الهند المبشور وتقدم ٠

القطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)



المقادير :

- ½ كيلو قطايف صغيرة
- ٢ ملعقة سمن أو زيت للتحمير
- مقدار من الشراب
- كريمة أو كستردة

الطريقة :

١ ـ تشكل القطايف على شكل قراطيس ثم تقفل بالماء ·

٢ ـ تحمر فى السمن أو الزيت ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد ·

٣ ـ تحشى بالكريمة أو الكستردة وترص فى طبق على شكل الوردة وتقدم ·

قمر الدين المطبوخ

المقادير :

- ٢ ملعقة كبيرة نشا
- ٢ كوب قمر الدين مصفى خفيف القوام
- ٥ : ٦ ملاعق كبيرة سكر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
- ٢ : ٣ ملاعق صغيرة فانيليا أو ماء ورد
- بندق مفروم

الطريقة :

١ ـ يفكك النشا فى قليل من الماء البارد ·

٢ ـ يغلى قمر الدين ويحلى بالسكر مع التقليب الجيد ثم يضاف اليه النشا مع التقليب المستمر ·

٣ ـ يرفع على النار ويضاف الزبيب أو البندق المفروم ويترك على النار يغلى مدة ٣ : ٥ دقيقة حتى ينضج النشا وذلك باختفاء طعمه ·

٤ ـ يرفع من على النار ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ويصب فى أطباق غويطة أو كاسات من البنور المبللة بالماء البارد وتترك تماما · وقد يجمل الوجه بوحدات من الكريز المسكر أو البندق المحمص

٥ ـ توضع فى الثلاجة الى حين التقديم ·

أصابع زينب

المقادير :

¾ كيلو دقيق	قطعة خمير بيرة بحجم عين الجمل
¼ كيلو سميط بسبوسة ناعم	¼ كيلو سمن مقدوح أو زبد
شراب سكرى مثل شراب الكنافة	٤ كوب ماء دافىء
زيت للتحمير	١ ملعقة سكر
١ ملعقة فانيليا	

الطريقة :

١ ـ تدعك الخميرة فى سلطانية حتى تسيل ثم تضاف اليها كوب ماء دافىء مع استمرار التقليب .

٢ ـ يوضع الدقيق فى سلطانية متسعة ويصب عليه السمن المقدوح ويقلب جيدا .

٣ ـ تضاف الخميرة للدقيق والسمن ، ثم يضاف الماء الدافىء تدريجيا اذا لزم الأمر مع البس جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة (مثل طريقة بس الكعك) وتترك لمدة ساعة لتخمر .

٤ ـ تشكل من العجينة أصابع ويمرر كل اصبع على ظهر مبشرة لتجميلها بحيث يظهر كالاصبع المنقط .

٥ ـ يقدح الزيت وتلقى فيه الأصابع حتى يحمر لونها ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد المضاف اليه الفانيليا .

٦ ـ ترص الأصابع فى طبق من البنور وتقدم باردة .

٧ ـ يمكن اضافة بشر برتقالة للعجينة اذا وجد لتحسين طعمها .

أم على

المقادير :

¼ كيلو جلاش طازج	١ كوب سمن للتحمير
¼ كيلو سكر للتحلية	مكسرات مفرية
١½ كيلو لبن	مقدار من الزبيب

الطريقة :

١ ـ يقطع الجلاش الى أجزاء حسب شكل الطاسة أو الصينية ، ثم تحمر واحدة تلو الأخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لامتصاص السمن الزائد .

٢ ـ يرص نصف مقدار الجلاش المحمر فى صينية أو قالب فرن أو طاجن ، ثم توضع المكسرات والزبيب ، ثم تغطى بالنصف الثانى من الجلاش .

٣ ـ يسخن اللبن ويحلى بالسكر ، ثم يضاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا .

٤ ـ تترك الصينية حوالى ¼ ساعة ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه وقد يضاف قليل من اللبن قبل خروج الصينية من الفرن .

٥ ـ تقدم اما فى القوالب كما هى أو تجمل الصينية بورق شفاف مشرشر .

لقمة القاضى

المقادير :

½ كيلو دقيق
١ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش
مـاء دافىء للعجين
زيت للتحمير
¼ كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة (قد يستغنى عنها)
٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور

قطعة من خميرة البيرة فى حجم عين الجمل
١ ملعقة كبيرة من عرق الحلاوة
ذرة ملح
مقدار من الشراب (شراب الحلوى الشرقية)

الطريقـة :

١ ـ تدعك الخميرة بملعقة السكر حتى تسيل مع اضافة نصف كوب ماء دافىء وتترك لتخمر ·
٢ ـ ينقع عرق الحلاوة فى كوب ماء بارد ثم يصفى ·
٣ ـ ينخل الدقيق مع الملح ، ثم تعمل حفرة فى وسطه ويصب فيها خليط الخميرة ، وفىحالة استعمال البطاطس يضاف البطاطس للدقيق ويقلب جيدا ثم تعمل حفرة ويصب فيها خليط الخميرة ·
٤ ـ يعجن الدقيق عجينة لينة نوعا فى سلطانية أو يضاف ماء دافىء اذا احتاج الأمر ·
٥ ـ يتم تحريك عرق الحلاوة المذاب فى المـاء باليد حتى تتكون رغوة ، وتؤخذ هذه الرغوة وتضاف الى العجينة وتخفق جيدا باليد لتوزيع الخميرة وادخال الهواء ، ويستمر فى خفق العجينة حتى تترك جدار السلطانية بسهولة ثم تترك فى مكان دافىء لتخمر ·
٦ ـ تؤخذ قطعة عجينة باليـد اليسري وتغرف بملعقة صغيرة مدهونة زيت باليد اليمنى وتوضع قطعة العجينة الصغيرة فى زيت التحمير الغزير ، وهكذا حتى تحمر الوحدات وتنشل من الزيت ·
٧ ـ تسقى بالشراب البـارد ثم تنشل من الشراب وتوضع فى مصفاة للتخلص من الشراب الزائد ·
٨ ـ توضع فى طبق من البنور وترش بجوز الهند المبشور ·

صـينيـة قرع العسـل

المقـادير :

١ كيلو قرع عسل استامبولى
½ كيلو سكر سنترفيش
١ كوب مـاء
١ ملعقة كبيرة بقسماط ناعم

للحشـــو :

٣ ملاعق زبيب
٣ ملاعق كبيرة جوز هند أو لوز مفرى
٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش
١ ملعقة صغيرة ماء ورد

صلصة بيضاء مكونه من :

٢ كوب لبن — سكر لتحلية الصلصة
٢ ملعقة كبيرة سمن — ٢ بيضة
٢ ملعقة كبيرة دقيق — ١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

١ ـ يقشر القرع ويقطع شرائح ثم يوضع فى اناء مع السكر والماء ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم تصفى بمصفاة للتخلص من السائل ٠

٢ ـ تعمل الصلصة البيضاء وذلك بوضع السمن فى اناء ثم يضاف اليها الدقيق ويرفعا على النار ويقلبا حتى يصفر ، ثم يحلى اللبن بالسكر ويصب على الدقيق ويرفعوا على النار حتى يغلظ قوامه ٠ يترك ليبرد قليلا ثم يضاف البيض بعد خفقه واضافة الفانيليا مع التقليب ٠

٣ ـ تخلط مقادير الحشو مع بعضها وتضاف للقرع الناضج كما يضاف نصف مقدار الصلصة البيضاء ويقلب الخليط جيدا ٠

٤ ـ تدهن الصينية بالسمن ويصب فيها خليط القرع ، ثم يغطى بالصلصة البيضاء المتبقية بحيث تغطى الوجه تماما ويرش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزبد ٠

٥ ـ يزج فى الفرن حتى ينضج ثم يقدم اما ساخنا أو باردا ٠

صينية البقلاوة

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو جلاش طازج — مقدار من الشراب
مقدار من المكسرات المفرية مع — ماء ورد أو زهر
ثلاث ملاعق سكر سنترفيش — ١ كوب سمن

الطريقة :

١ ـ تدهن صينية متوسطة الحجم بالسمن السائل دهنا جيدا ٠

٢ ـ يعد الحشو ثم يضاف اليه السكر وماء الورد ويقلبوا جيدا ٠

٣ ـ يوضع نصف الجلاش بحيث يغطى قاع الصينية ثم يوزع عليه الحشو بالتساوى ثم يغطى بالنصف الثانى من الجلاش ٠

٤ ـ تقطع اما مثلثات أو مربعات متساوية ٠

٥ ـ يقدح السمن ويصب على الصينية وهو ساخن ثم تزج الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠

٦ ـ تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتقدم ٠

كرات عين الجمل والبلح

المقادير :

$2\frac{1}{4}$ كوب عين جمل مفرى أو فول سودانى مفرى — $\frac{1}{4}$ كيلو زبد بدون ملح
$\frac{1}{4}$ كوب سكر — ١ ملعقة قرفة
١ كوب عجوة مفرية — دقيق للعجن حسب الحاجة

الطريقة :

١ ـ تدعك الزبد مع السكر جيدا ثم تضاف العجوة وعين الجمل والقرفة وقليل من الدقيق ٠

٢ ـ تشكل على شكل كور وترص فى صاج مدهون وتزج فى الفرن حتى تنضج ٠

٣ ـ ترص فى طبق من البنور بعد رشها بالسكر البودرة وتقدم ٠

صينية البقلاوة (١ لنمورة)

المقــادير :

½ كيلو جــلاش
١ كوب سمن
٢ كوب شراب

للحشــو :
٢ كوب لبن
٢ ملعقة نشا
١ ملعقة زبد أو سمن أو قشدة
١ ملعقة جوز هند مبشور أو مكسرات مفرية
١ ملعقة ماء ورد

الطريقــة :

١ ـ يتم اعـداد الحشو كالآتى :

أ ـ يذاب النشا فى قليل من اللبن البــارد ·

ب ـ يوضع باقى اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف على النشا مع التقليب حتى يغلظ قــوامه ·

جـ ـ يعاد غلى النار لمدة دقيقة حتى ينضج النشا تماما وتضاف فى اثناء ذلك ملعقة الزبد او القشدة ·

د ـ يقلب الجميع مع اضافة ماء زهر او ماء ورد أو فانيليا ·

٢ ـ تدهن صينية متوسطة الحجم دهنا جيدا بالسمن ،ثم يوضع نصف الجلاش ويفرد بالتساوى فى الصينية·

٣ ـ يوضع الحشو السابق عمله ويفرد على سـطح الجلاش ، ثم يوضع النصف الثانى من الجلاش بحيث يغطى الصينية تمــاما ·

٤ ـ تقطع حسب الرغبة ، ثم يصب السمن عليها مقدوحا ، وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ·

٥ ـ تسقى بالشراب البارد وقد يرش الوجه بملعقة منجوز الهنــد المبشور او المكسرات المفرية ·

عش العصفور

المقــادير :

١ كوب سمن سايح
½ كيلو جــلاش
٤ ملاعق كبيرة مكسرات (بندق محمص مفرى أو فستق مفرى) أو جوز هند مبشور
مقــدار من الشراب

الطريقــة :

١ ـ تؤخد ورقة جلاش وتثنى نصفين ، وتلف كالسيجارة على يد ملعقة خشب او ما يمثلها ، ويبــدأ باللف من أسفل لأعلا ، مع ملاحظة ترك حوالى بوصة بدون لف لتكون بمثابة قاعدة العش تعمل على حفظ المكسرات المستعملة فى التجميل ·

٢ ـ يضغط على الورقة الملفوفة من أعلى الى أسفل بقصد نزعها من الاسطوانة الخشبية وهذا يساعد على انكماشها ، ثم تنزع الورقة باحتراس ويحافظ على انكماشها وتشكل على هيئة العش (مستديرة ووسطها مسدود) ·

٣ ـ توضع فى صينية مدهونة بالسمن وتكرر العملية بجميع أوراق الجلاش على أن توضع الوحدات بجانب بعضها ، وهذا يساعد فى المحافظة على شكلها ٠

٤ ـ يرش على سطحها مقدار من السمن السائل وتترك لمدة ربع ساعة ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها ٠

٥ ـ تصفى من السمن وتوضع فى الشراب البارد حتى تتشرب تماما ، ثم ترفع منه وتترك حتى تبرد تماما ٠

٦ ـ يملأ وسط العش بمقدار من البندق أو الفستق أو جوز الهند ، وترص بنظام فى طبق من البنور ٠

كل واشكر

المقادير :

½ كيلو جلاش طازج ٤ ملاعق سمن

للحشو : مقدار من الفول السودانى المحمص المفروم أو المكسرات المفرية أو جوز الهند ٠

١ ملعقة ماء ورد

مقدار الشراب : (١¾ : ٢ كوب سكر سنترفيش) مثل شراب الكنافة

قليل من الفانيليا أو ملعقة صغيرة ماء ورد ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة :

ـ يتم عمل الشراب كالآتى :

أ ـ يضاف السكر للماء ويوضع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ٠

ب ـ يضاف عصير الليمون عقب الغليان ثم يرفع من على النار ويكشط الريم كلما ظهر ٠

جـ ـ يرفع الشراب بعيدا عن النار وتضاف اليه الفانيليا أو ماء الورد ويترك ليبرد ٠

٢ ـ طريقة عمل الصنف :

أ ـ يعد الحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع اضافة ملعقة ماء الورد ٠

ب ـ يفرد من ٣ : ٤ ورقات جلاش ٠

جـ ـ يوضع الحشو ويلف الورق على شكل عصا ، ثم تقطع الى أجزاء صغيرة بطول ٣ سم

د ـ تدهن صينية بالسمن وترص القطع واحدة بجوار الثانية فى الصينية مع مراعاة ترك مسافة بسيطة بين كل منهما ٠

هـ ـ ترش بقليل من السمن الساخن وتزج فى فرن هادىء حتى يحمر الوجه وينضج ٠

و ـ تسقى بالشراب البارد وترص فى طبق وتجمل بجوز الهند أو الفستق أو المكسرات وتقدم ٠

• جاتوه الجلاش بالكستردة

المقادير :

½ كيلو جلاش طازج — ٢ كوب شراب

٤ ملعقة كبيرة سمن

١ كوب صلصة كستردة (أنظر باب الصلصات)

الطريقة :

١ ـ يؤتى بورق الجلاش وتطوى كل ورقة مرتين طوليا ، وتدهن بالسمن بخفة ثم توضع بوسطها ملعقة من الكستردة ، ثم يطبق عليها وتلف كالاصبع .

٢ ـ ترص الوحدات فى صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها باقى مقدار السمن ، وتزج فى فرن حتى تنضج ويحمر الوجه .

٣ ـ ترفع من الصينية ، وتسقى بالشراب البارد ، ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرفة وتقدم كطبق من الجاتوه .

٤ ـ يمكن تشكيل الجاتوه على شكل مثلثات ، وذلك بوضع ورقة الجلاش مطوية مرتين طوليا ودهنها بالسمن ، ثم توضع ملعقة من الكستردة على طرف الجلاش وتثنى الورقة على شكل مثلث عدة مرات بحيث يكون الشكل النهائى على شكل مثلث (كالحجاب) ثم ترص الوحدات فى الصينية ويتم العمل كالسابق .

شكلمة جوز الهند (١)

المقادير :

٣ كوب جوز هند — ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

١½ كوب سكر بودرة — ٦ بيضة

فانيليا — ١½ كوب دقيق

مقدار من الشراب (١½ كوب سكر + ١¼ كوب ماء)

الطريقة :

١ ـ يعد الشراب كالآتى :

أ ـ يضاف السكر للماء ويرفع على النار حتى يسيح السكر تماما .

ب ـ يضاف ملعقة صغيرة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد نوعا .

جـ ـ تضاف الفانيليا ويترك حتى يبرد ويستعمل .

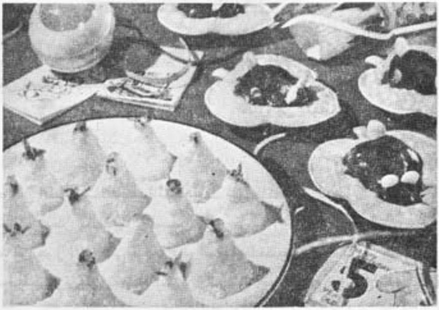
٢ ـ يرب البيض جيدا وتضاف الفانيليا ثم يضاف السكر ويرب الجميع جيدا حتى يغلظ القوام .

٣ ـ يضاف جوز الهند والدقيق المخلوط بالخميرة حتى تتكون عجينة .

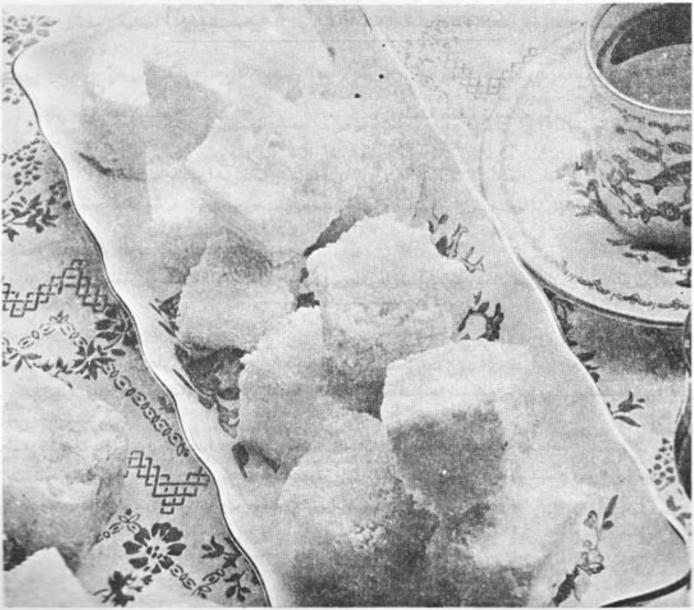
٤ ـ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تصب العجينة فى الصينية وتساوى باليد وتزج فى الفرن حتى تنضج .

٥ ـ تسقى بالشراب وهو بارد وهى ساخنة وتترك حتى تتشرب تماما ثم تقطع .

شكلمة جوزالهند



البسيمة



شكلمة جوز الهند (٢)

المقادير :

- ¼ كيلو جوز هند مبشور
- ١ علبة صغيرة لبن نسلة (مكثف محلى)
- ١ ملعقة دقيق
- ١ ملعقة سكر
- ١ ملعقة سمن
- قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ ـ يضاف جوز الهند الى اللبن ويخلط جيدا ثم تضاف الفانيليا ٠

٢ ـ يدهن صاج بالسمن ثم يبطن بالدقيق والسكر ٠

٣ ـ تشكل وحدات خليط من جوز الهند فى الصاج بواسطة ملعقتين بحيث يكون شكلها هرمى ٠

٤ ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (لمدة ٥ دقائق) ثم توضع فى طبق مغطى بمفرش دانتيل وتقدم ٠

البسيمة *Coconut Fudge Slices*

المقادير :

- ½ كيلو جوز هند مبشور
- ½ كيلو سكر
- ½ كيلو لبن
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب دقيق
- ¼ كيلو سمن أو زبد

الطريقة :

١ ـ نضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح ٠

٢ ـ يرفع من على النار ويضاف اليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماما ويعاد على النار حتى يذوب السكر تماما ٠

٣ ـ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ٠

٤ ـ يضاف البيكنج بودر على الدقيق ، ويقلبا جيدا ٠

٥ ـ عندما يبرد خليط اللبن يضاف اليه جوز الهند والدقيق المضاف اليه البيكنج بودر ويقلب الخليط جيدا حتى يتم تماسكه ٠

٦ ـ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ، ثم يفرد الخليط السابق حتى يغطى الصينية تماما ٠

٧ ـ يتم تقطيع الخليط بالسكين الى سمبوسكات وتزج فى الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (حوالى ¼ ساعة) ٠

٨ ـ ترفع قطع البسيمة من الصينية وترص فى طبق للتقديم ٠

عيش السرايا (١)

المقادير :

١ رغيف من عيش الاكميك القطائف (عيش مخصوص)

مقدار من الشراب :

١ ملعقة عصير ليمون

٥ كوب مـاء

١ كيلو سكر

مقدار من الكرملة :

٥ ملاعق سكر سنترفيش

٥ ملاعق كبيرة مـاء

أو ٢٠ قطعة سكر

الطريقـة :

١ ـ لعمل الشراب : يوضع السكر مع المـاء على النار حتى يذوب تماما ثم يضاف الليمون ويترك على النار حتى يقرب من أن يعقد بشرط الا يكون غليظا جدا ·

٢ ـ يحرق السكر كالآتى : (يوضع السكر مع الماء والليمون ويترك على النار حتى يحمر أى يصير لونه بنيا محمرا ، ويعرف بالكرملة ، وذلك لتلوين الشراب السابق ·

٣ ـ تصب الكرملة للشراب السابق وتضاف الفانيليا ـ وللحكم على لون الشراب ـ توضع قطعة من الخبز وتترك مدة ٥ دقائق ، فاذا احمر لونها دل ذلك على التلوين السليم ·

٤ ـ يقشر السطحان العلوى والسفلى للرغيف كذا الجوانب باحتراس لنزع القشرة الصلبة (يفضل خبز بايت حتى يسـهل تقشيرة) ·

٥ ـ يقطع الرغيف بالعرض على هيئة اقراص أو دوائر رفيعة ويـكون القطـع بسـكين خبز مشرشر (يعطى الرغيف ربع مستديرات رفيعة نوعا أو ثلاث مستديرات غليظة) ·

٦ ـ تندى الأقراص بالماء البارد تندية خفيفة ثم نضع قرص فى صينية مستديرة تسعة تمـاما ·

٧ ـ يسقى القرص بالشراب وهو دافىء وترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من الشراب على القرص قليلا كلما احتاج الأمر حتى يتشرب جيـدا بالشراب ·

٨ ـ يقلب على طبق مبلل بالماء ثم تكرر باقى المقادير وتترك حتى تبرد ويجمل كل قرص بالكريمة أو القشدة ·

عيش السرايا (٢)

المقـادير :

رغيف فينو صندوق أو رغيف بسكو مصر مقطع

كريمة أو قشـدة

½ مقدار الشراب السابق

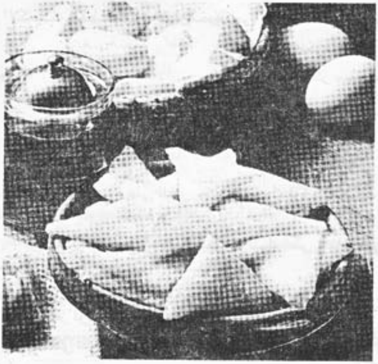
½ مقدار الكرملة السابقة

الطريقـة :

١ ـ يقطـع الخبـز الى شرائح رفيعة نوعا فى حالة استعمال رغيف الصندوق ، ثم تزال الأجزاء الصلبة التى تحيط بكل قطعة · أما اذا استخدم رغيف بسكو مصر مقطع فتزال فقط الأجزاء الصـلبة ·

٢ ـ تندى كل قطعة خبز تندية خفيفة بالماء وترص فى صينية ثم تسـقى بقليل من الشراب السابق عمله وهو دافىء ثم توضع الصينية على النار ويتم تحركها بصفة مستمرة مع استمرار صب الشراب عليها تدريجيا بين حين وآخر حتى تتشرب تماما ويحمر لونها ، ثم تقلب على طبق مبلل بالماء وتترك حتى تبرد وتجمل ·

البغاشة البسيطة



المقـادير :

¼ كيلو دقيق + ذرة ملح — ٢ بيضـة
زيت أو سمن للتحمير — مقدار من الشراب

الطريقـة :

١ ـ ينخل الدقيق ويضاف اليه البيض ثم يعجن بالمـاء المضـاف اليه ذرة الملح .
٢ ـ يقلب الخليط جيدا بالملعقة حتى تتكون عجينة متوسـطة الليونة .
٣ ـ تقطـع الى خمس قطـع متساوية وتترك لمـدة عشر دقائق .
٤ ـ تفرد كل قطعة بالنشابة ويرش سطحها بالدقيق .
٥ ـ توضع القطع الخمس المفرودة فوق بعضها ثم تفرد الى مستدير واحـد كبيرا ورفيع .
٦ ـ تقطع قطعا متساوية اما مستديرة أو على شـكل مثلثات .
٧ ـ تحمر القطع اما فى السمن أو الزيت الغزير ثم تنشل وتوضع فى مصفاة لتصفية المادة الدهنية .
٨ ـ يمكن رش قليل من الجبن الرومى المبشور وتقديمها كصنف حاذق بجوار اللحـوم أو الطيور أما اذا أريد تقديمها كطبق حلو ، فتسقى بالشراب (مثل شراب الكنافة) وتقـدم .

البسبوسة (١)

المقـادير :

١ كيلو سميط
١½ كيلو سـكر
فانيليا أو ماء ورد

٢ كوب لبن
١ كوب سمن
½ كوب بندق محمص أنصاف

الطريقـة :

١ ـ يتم عمل الشراب بنصف كمية السكر + ٣ كوب ماء كبير + ½ كمية السمن
٢ ـ يضاف باقى السكر على اللبن ويقلب ويضاف اليه السميط ونصف مقـدار السمن ، ويبس جيدا باليد ، مع ملاحظة اضافة قليل من المـاء اذا لزم الأمر .
٣ ـ تدهن صينية بالسمن الغير مقدوح . وقد تدهن بالطحينة ان وجـدت .
٤ ـ تفرد العجينة فى الصينية وتزج فى فرن متوسط الحرارة .
٥ ـ عندما تصبح نصف سواء تخرج من الفرن وتقطع بسرعة وتزج فى الفرن فورا مع وضع البندق .
٦ ـ عند اتمام نضجها يضاف اليها الشراب ويمـكن زجها فى الفرن قليلا بعد ذلك .

البسبوسة (٢)

المقـادير :

٢ كوب دقيق سميط
١½ كوب سـكر
١ كوب زبادى
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

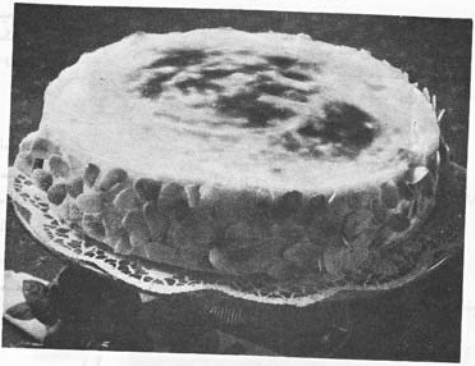
٢ ملعقة كبيرة سمن
١ ملعقة كبيرة طحينة
٢ كوب سـكر
٢ كوب مـاء
لوز أو بندق

الطريقـة :

١ ـ يدعك السميط جيدا مع السكر ويضاف اليه ملعقة كبيرة سمن ويبس جيدا ثم يضاف البيكنج بودر ويعجن بالزبادى حتى تصبح العجينة طـرية .
٢ ـ تدهن صينية بالسمن جيـدا ثم بالطحينة ويصب خليط البسبوسة ويساوى السطح .
٣ ـ تقطع مربعات ويوضع فى كل مربع ½ لوزة أو بندق وتترك لمـدة ساعة على الأقـل .
٤ ـ تزج فى الفرن حتى تنضج ثم تسقى وهى ساخنة بالشراب وهو دافىء . وقد تدخل الفرن ثانية لمـدة خمس دقائق .
٥ ـ طريقـة عمـل الشراب :
أ ـ يوضع السكر مع الماء حتى يذوب ويغلى ثم يضاف اليه ملعقة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد قليلا (الشراب يـكون أخف من شراب الحـلوى الشرقية) .
ب ـ يضاف اليه ملعقة سمن وهو دافىء وكذا ملعقة صغيرة مـاء ورد .

ملحوظة : قد يضاف للبسبوسة ٣ ملاعق جوز هند مبشور قبل اضـافة الزبادى .

فطيرة الزبادى



المقادير :

١ كوب زبادى
٢ كوب دقيق
½ ملعقة كبيرة بيكنج بودر
١ كوب سكر
٢ بيضة
½ ملعقة بيكربونات الصودا
مقدار من الشراب
١ ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

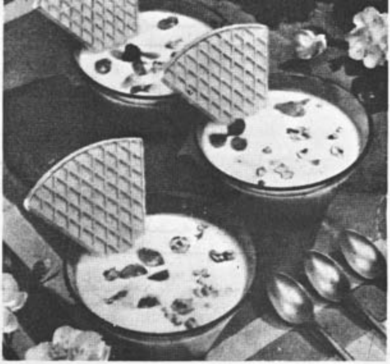
١ ـ يعمل الشراب أولا وذلك بوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون .

٢ ـ يخلط الزبادى مع البيكنج بودر والبيكربونات ويضاف اليهم السكر ويقلب جيدا حتى يذوب السكر تماما .

٣ ـ يرب البيض ويضاف الى خليط الزبادى ثم يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب الجيد .

٤ ـ يدهن قالب بابا بالسمن أو (قوالب فطيرات صغيرة) ثم يصب فيه الخليط ثم يزج فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ، ويعرف النضج بغرس سكين داخل الفطيرة فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضجها .

٥ ـ يقلب القالب ويتم تخريم الفطيرة بواسطة شوكة حتى يمكن أن تتشرب بالشراب. ثم يصب عليها الشراب السابق اعداده حتى تتشرب تماما ،ويمكن تجميلها بالكريم شانتلى كما يمكن تجميل أجنابها بانصاف اللوز المحمص وتقدم كتورتة .



الأرز باللبن

المقـادير :

٣ ملاعق كبيرة أرز مدقوق	١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
٢ كوب لبن	أو
٦ ملاعق كبيرة سـكر	قرفة ناعمة أو مكسرات مفرية

الطريقـة :

١ ـ يخلط الأرز بقليل من اللبن البارد ٠

٢ ـ يحلى باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف المـذاب فى اللبن مع التقليب ٠

٣ ـ يعاد الخليط على النار الهادئة مع التقليب حتى ينضج الأرز (حوالى عشر دقائق) ٠

٤ ـ يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد ٠

٥ ـ يغرف فى الأطباق ويترك حتى يبرد قليلا ثم يجمل بالقرفة والمكسرات والبسـكوت ان وجـد ٠

٦ ـ قد يجمل بطريقة أخرى وذلك بحرق عشر قطع من السكر الماكينة حتى تصـبح كراملة ثم تصب على وجـه الأطباق ٠

المهلبية فى الفرن

المقـادير :

٤ كوب لبن	١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد
٢ ملاعق كبيرة نشا	مكسرات مفـريه
٦ ملاعق كبيرة سكر	

الطريقـة :

١ ـ يفـكك النشا فى قليل من اللبن البارد ٠

٢ ـ يحلى باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف النشا المـذاب مع التقليب السريع بالمضرب ٠

٣ ـ يرفع الخليط السابق على النار فى حـلة من النحاس مستديرة الجوانب يغلى مع التقليب المستمر لـمدة ٥ : ٧ دقائق حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا أو مـاء الورد ٠

٤ ـ تصب فى طبق فرن ويرش على سطحها قليل من السكر البودرة وقطعة من السمن وتزج فى الفرن حتى يحمر الوجه ثم تترك لتبرد ويرش فوق الوجه المكسرات المفرية وتقدم ٠

المهلبية بالبلح

المقادير :

نفس المقادير السابقة مع زيادة من ١٥ . ٢٠ بلحة حمراء .

الطريقة :

١ ـ نفس الطريقة السابقة حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا .

٢ ـ يسلق البلح ويفرم ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب معها .

٣ ـ يصب خليط المهلبية فى كاسات أو طبق عميق ويترك حتى يبرد ويجمل الوجه بالمكسرات ويثلج .

المهلبية بالجيلى

المقادير :

١ باكو جيلى فراولة مذاب فى ٢ كوب ماء ٢ كوب مهلبية كالسابق عملها .

الطريقة :

١ ـ يوضع مقدار من المهلبية بحيث يملأ نصف كأس وتترك فى الثلاجة حتى تبرد وتجمد .

٢ ـ يصب عليها الجيلى البارد حتى يملأ الكأس ثم يوضع فى الثلاجة حتى يجمد الجيلى ، وقد يجمل الوجه بعد ذلك بوردة من الكريم شانتلى ويقدم مثلجا .

المهلبية بالمستكة

المقادير :

٢ ملعقة كورن فلور
٢ كوب لبن
١٠ ملاعق كبيرة سكر
١ ملعقة صغيرة زبد
٢ فص مستكة
للحشو والتجميل : (قرفة ـ زبيب ـ جوز هند)

الطريقة :

١ ـ يذاب الكورن فلور فى قليل من اللبن البارد ثم يغلى بقية اللبن ويضاف اليه السكر والمستكة والزبد .

٢ ـ يصب على خليط اللبن الكورن فلور المذاب ثم يرفع على النار ويقلب حتى يغلظ قوامه ويضاف اليه قليل من الحشو .

٣ ـ يغرف فى أطباق بنور ويجمل بالقرفة وجوز الهند وتترك لتبرد وتقدم .

اللبن الزبادى

المقادير :

٢ كوب لبن ١ ملعقة صغيرة من لبن زبادى (بايت)

الطريقة :

١ ـ يغلى اللبن لمدة عشر دقائق مع التقليب المستمر ويعبأ مباشرة فى السلاطين أو الأكواب المخصصة للزبادى وذلك بصب اللبن ببطء ومن على ارتفاع .

٢ ـ تمزج الخميرة (ملعقة الزبادى البايت) بقليل من اللبن وتضاف للأوانى بدون تقليب وذلك بوضعها من أحد الجوانب حتى لا تتأثر القشدة المتكونة اثناء صب اللبن .

٣ ـ توضع الأوانى فى صينية بها ماء دافىء وتوضع فى مكان دافىء وتغطى ، ومن المستحسن أن توضع فى فرن دافىء (وذلك باشعال الفرن لمدة خمس دقائق ثم اطفائه) ، وتوضع الصينية المغطاة وبها أوانى اللبن الزبادى وتركه فى الفرن .

البليلة

الطريقة :

١ ـ ينقى القمح ويغسل جيدا ويوضع فى الإناء ويغطى بالماء بحيث يصل لثلاثة ارباع الإناء .

٢ ـ يرفع الاناء على نار هادئة مدة ٦ ساعات حتى تنضج (يفضل استخدام الحلة البرستو البخار) لسرعة نضج البليلة .

التقديم :

تحلى بالسكر وتقدم وقد يُضاف اليها اللبن الساخن ويجمل الوجه بجوز الهند المبشور والقرفة الناعمة .

العَاشورَاء

المقادير :

٣ كوب قمح مقشور — كوب زبيب بناتى

ماء يكفى للتغطية — كوب لوز مقشور نصفين

سكر للتحلية — كوب عين جمل مقشور

٢ ملعقة كبيره نشا — قرفه مسحوقة

فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

١ ـ ينقى القمح المقشور ويعاد تقشيرة بتنديته بقليل من الماء ودعكه بين راحتى اليدين ثم يوضع فى منخل سلك ويدعك باليد للتخلص من باقى القشور .

٢ ـ يغسل القمح جيدا بالماء البارد عدة مرات حتى يصير الماء رائقا .

٣ ـ يوضع فى حلة كبيرة ويغطى بالماء ويرفع على النار حتى ينضج ويضاف اليه مقدار من الماء كلما أحتاج الأمر .

٤ ـ يصفى نصف المقدار بمصفاة ضيقة الثقوب للتخلص من قشر القمح الناضج .

٥ ـ يضاف الناتج من التصفية الى الاناء المحتوى على النصف غير المصفى .

٦ ـ يعاد الإناء على النار ويترك حتى يغلى مع التقليب .

٧ ـ يضاف اليه النشا الممزوج جيدا بالماء البارد ويقلب جيدا ويترك حتى يغلى مدة ٥ ق مع التقليب المستمر

٨ ـ تحلى بالسكر الماكينة ويضاف اليها ماء الورد أو الفانيليا والمكسرات مع الاحتفاظ بجزء للتجميل .

البطاطة بالقرفة والزبيب والكريم شانتلى

المقادير :

١¼ كيلو بطاطا
٣ بيضة
٢ ملعقة سمن
٢ كوب لبن
١ ملعقة كبيرة مسحوق قرفة
٣ ملاعق كبيرة زبيب
٢ ملعقة كبيرة بقسماط
١ ملعقة صغيرة فانيليا
½ كوب كريم شانتلى
سكر بودرة للتحلية

الطريقة :

١ ـ تغسل البطاطا جيدا وتسلق فى كمية صغيرة من الماء المغلى تكفى لتغطيتها حتى تنضج .
٢ ـ ينزع قشر البطاطا وتهرش جيدا .
٣ ـ يتم تسييح مقدار السمن فى وعاء ويضاف اليه اللبن ثم تضاف البطاطا المهروسة ، وتقلب على النار بضع دقائق وترفع من على النار .
٤ ـ يخفق البيض ، ويضاف اليه ملعقة الفانيليا ثم يضاف اليه البطاطا تدريجيا مع الخفق الجيد بعد كل اضافة، ويجب أن يلاحظ اختفاء البيض تماما قبل اضافة الكمية التى تليها ، وهكذا حتى ينتهى مقدار البيض
٥ ـ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تغطى بالبقسماط الناعم .
٦ ـ يخلط الزبيب والسكر والقرفة .
٧ ـ يوضع نصف مقدار البطاطا فى الصينية حتى تغطى القاع تماما ، ثم يوضع الحشو ، ثم يغطى بالنصف الثانى من كمية البطاطا .
٨ ـ توضع ملعقة سمن على الوجه ثم تزج فى الفرن حتى تنضج ، وتقلب فى طبق بنور وتترك حتى تبرد تماما ثم تجمل بوردات من الكريم شانتلى وتقدم كتورتة .

كرات البطاطا

المقادير :

٢ كوب بطاطا مسلوقة ومقشرة ومهروسة
٢ ملعقة مكسرات مفرية
٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل
ورق بليسيه للتقديم

الطريقة :

١ ـ توضع البطاطا المسلوقة فىسلطانية وتضاف اليها الشيكولاتة البودرة والمكسرات وملعقة سكر بودرة .
٢ ـ تهرس جيدا وتشكل على شكل كرات .
٣ ـ تدحرج الوحدات على الشيكولاتة الفورماسييل ويرش عليها السكر البودرة ثم توضع فى ورق البليسيه وتقدم .

الفصل الثانى
مثلجات شهية

لقد تطور تقديم المثلجات فى السنوات الأخيرة ، بحيث أصبح لا يقتصر على تقديم الجيلاتى والكاسات بشكلهم المعروف ، بل ظهرت عدة أنواع أخرى مختلفة ،كما أصبحت المثلجات لا تعنى فقط الجيلاتى أو الجرانطة بل أطلقت على أصناف كثيرة تدخل الثلاجة مثل التريفل والبافرواز والالماسية وغيرهم . وقد اخترنا فى هذا الكتاب عدة أصناف مختلفة من هذه المثلجات كما اخترنا صنفين من الجيلاتى يسهل عملهم منزليا .

چيلاتى بالكريمة

المقادير :

١	ملعقة كبيرة كستردة بودرة	٢	ملعقة ماء لاذابة الجيلاتين
٢ : ٣	ملعقة كبيرة سكر بودرة	$\frac{1}{2}$	كوب كريم شانتلى
١	بيضة (يفضل بياضها عن صفارها)	١	ملعقة فانيليا
١	ورقة جيلاتين	٢	كوب لبن

الطريقة :

١ ـ توضع الكستردة والسكر والفانيليا وصفار البيضة فى نصف كوب لبن ويقلبوا جيدا حتى يمتزجوا جميعا .

٢ ـ يرفع بقية اللبن على النار حتى يقرب من الغليان . ثم يضاف على الخليط السابق ويرفعوا على النار حتى يغلظ قوام الخليط نوعا .

٣ ـ يذاب الجيلاتين فى الماء ثم يضاف للخليط السابق مع التقليب (يضرب بالمضرب الكهربائى) .

٤ ـ يوضع الخليط فى الفريزر ويترك لمدة نصف ساعة .

٥ ـ يضرب بياض البيض جيدا (مارنج) ثم يضاف للخليط ، وكذا الكريم شانتلى الى الجيلاتى السابق عمله ويقلب الخليط بخفة ، ويزج مرة أخرى فى الفريزر حتى يجمد تماما .

٦ ـ يتم اخراجه من الفريزر ووضعه فى الثلاجة قبل التقديم بساعة ثم يغرف فى كاسات ويقدم معه البسكوت .

الچيلاتى بلبن النسلة

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو لبن	١ ملعقة كبيرة كستردة بودرة
١ علبة لبن نسلة	١ ملعقة كبيرة ماء بارد
١ ورقة جيلاتين	

١ ملعقة كبيرة شيكولاتة اذا أريد عمل جزء منها بالشيكولاتة

الطريقـة :

١ ـ تخلط الكستردة البودرة بقليل من اللبن البارد ·

٢ ـ يغلى باقى اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك ·

٣ ـ يرفع الخليط على النار ، مع التقليب حتى يغلى ·

٤ ـ يكسر الجيلاتين ويذاب فى ملعقة المـاء ، ثم يرفع على النـار حتى يذوب تمـاما ، ويضاف الى الخـليط السابق مع التقليب الجيد ، ثم تضاف الفانيليا ، ويترك حتى يبرد تماما ·

٥ ـ يضاف لبن النسلة ويقلب جيدا ثم يصب فى سلطانية ، ويوضع فى الفريزر لمدة ساعتين ·

٦ ـ يتم اخراجه من الفريزر ويضرب بالمضرب مدة ثلاث دقائق ، ثم يصب فى قالب كبير أو فى قوالب صغيرة (يراعى أن يبطن القالب بورقة شفافة حتى يسهل قلبه) ويترك فى الفريزر حتى يجمد ، تدار الثلاجة الى اقصى سرعة ·

الماسية الفاكهة

المقـادير :

١ كوب عصير فاكهة (عنب أو مانجو أو فراولة)
٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش
١ كوب مـاء
٤ ورقات من الجيلاتين
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

الطريقـة :

١ ـ يذاب الجيلاتين مع الماء على نار هادئة مع التقليب وتضاف اليه السكر حتى يذوب ·

٢ ـ يضاف عصير الليمون الى عصير الفواكه ، ثم يضاف الخليط الى الجيلاتين مع التقليب المستمر ·

٣ ـ يقلب الخليط جيدا وتصفى الألمـاسيه وتصب فى قالب مبلل بالماء وتترك فى الفريزر حتى تجمد تماما ·

٤ ـ لقلب القالب يمرر فى ماء دافىء ، ثم تسلك الجوانب ويوضع على طبق بنور ويجمل بالفاكهة ·

الماسية المانجو

المقـادير :

١ كوب مـاء
١ كوب عصير مانجـو
٣ ملاعق كبيرة سكر
٢٠ جرام جيلاتين (٤ورقات تقريبا)
قطع صغيرة من المانجو ، وشرائح من المانجو

الطريقـة :

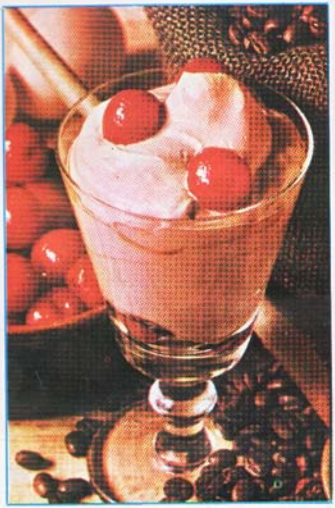
١ ـ يقطع الجيلاتين ويذاب فى مقدار من المـاء على نار هادئة ثم يضاف السكر حتى يذوب ·

٢ ـ يضاف عصير المـانجو ويعاد تحلية الخليط ·

٣ ـ تصفى الالمـاسيه فى قالب مبلل وقد يضاف اليها عند قرب تجمدها قطع من المـانجو ·

٤ ـ تترك حتى تجمد فى الفريزر ثم يقلب فى طبق بنور وتجمل بشرائح المـانجو ·

كاسات الجيلى بالفاكهة



المقادير :

١ باكو جيلى مذاب فى ٢ كوب ماء
½ كيلو فاكهة مشكلة (موز – تفاح) أو علبة كريز كمبوت
مقدار من الكستردة مكون من (كوب لبن – ملعقة كبيرة كستردة بودرة – حوالى ثلاثة ملاعق كبيرة سكر – ملعقة صغيرة فانيليا)
١ كوب كريم شانتلى + بياض بيضة مضروب
قليل من الكوتشنيل

الطريقة :

١ – يذاب الجيلى مع الماء بوضعهما على النار حتى يغلى ثم يترك ليبرد بشرط الا يتجمد .

٢ – تقطع الفاكهة قطعا صغيرة مناسبة ثم توضع فى الكاسات ثم يصب عليها الجيلى وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد .

٣ – تعمل الكستردة وذلك باضافة الكستردة فى قليل من اللبن البارد ثم يصب عليها اللبن المغلى بعد تحليته بالسكر ورفعه على النار مدة ٥ دقائق حتى تنضج .

٤ – يضاف بياض البيضة المضروبة الى كوب الكريم شانتلى ويحلى بالسكر ويلون باللون الوردى باضافة الكوتشنيل .

٥ – تصب الكستردة فوق كاسات الجيلى وتترك حتى تبرد تماما ، ثم تجمل الوجه بالكريم شانتلى الوردى ووحدات الكريز .

كاسات الجيلى بالفراولة



المقادير :

١ باكو جيلى فراولة
١ كوب كريم شانتلى
١ باكو جيلى توت
فاكهة (فراولة – موز – توت)

الطريقة :

١ – يعد الجيلى كل نوع على حدة حسب التعليمات ويترك حتى يبرد .

٢ – يصب نصف مقدار الفاكهة فى الكاسات ثم يصب عليها طبقة من جيلى الفراولة وتترك حتى تجمد ، ثم توضع طبقة ثانية من الفاكهة ثم يصب عليها طبقة من الجيلى (النوع الثانى) وتترك حتى تجمد .

٣ – يجمل الوجه بعمل وردات بالكريمة والمكسرات .



شارلوت روس البرتقال والخوخ

المقادير :

١ باكو كستردة بودرة (يفضل رائحة البرتقال)
١ باكو جيلى مذاب فى ٢ كوب مـاء
١ كوب كريم شانتلى
١٨ أصبع بسكوت سافويار
٣ كوب لبن
١ علبة صغيرة خوخ محفوظ
١ ملعقة صغيرة فانيليا
سكر للتحلية
بياض ٢ بيضة

الطريقـة :

١ ـ يوضع الجيلى فى المـاء ويرفع على النار حتى يذوب ثم يعـاد تحليتة وتركة ليبرد ٠
٢ ـ يصب قليل من الجيلى فى القالب (قالب مستدير) ثم يرص قليل من الخوخ فى قاع القالب فوق الجيلى ويترك حتى يجمد ٠
٣ ـ تبلـل أصـابع البسـكوت بالجيلى ويرص فوق الجيلى واحدة بجوار الثانية حتى يغطى القالب تماما ثم يصب قليل من الجيلى فى القالب ويترك حتى يجمد ٠
٤ ـ تذاب الكستردة فى قليـل من اللبن البارد ثم تضاف الى اللبن المغلى وتعاد التحلية ويرفع على النار حتى يغلى مع التقليب المستمر حتى يغلظ الخليط قليلا ٠
٥ ـ يرفع من على النار ويترك ليبرد ويضـاف اليه الجيلى المتبقى ثم تضاف الكريم شانتلى مع التقليب بخفة
٦ ـ يضرب بياض البيض جيدا ثم تضاف الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب بخفة ٠
٧ ـ يصب الجميع فى القالب وسط البسـكوت حتى يملأ القالب تماما ، تقطع أجزاء البسكوت الزائدة عن ارتفاع القالب ٠
٨ ـ يغطى القالب بطبق ويوضع فى الفريزر حتى يجمد مـدة ٣ : ٤ ساعات ٠
٩ ـ يقلب القالب التقديم (وليسهل قلبه يوضع القالب لمـدة دقيقة فى ماء ساخن قبل قلبه) ثم يجمل الوجـه بالكريم شانتلى والفـاكهة ٠

ملحوظة (بسكوت السافويار يشترى من الفرن الافرنجى) ٠

البافرواز

كريم بافرواز بالشيكولاتة



بافرواز بالفاكهة



البافرواز عبارة عن كريمة انجليزى مضاف اليها نسبة معينة من الجيلاتين حتى يمكن تشكيلها وقلبها وقد يضاف اليها بعض التحسينات كالكريمة اللبانى بعد خفقها أو عصير فاكهة أو بورية الفاكهة وتسمى البافرواز باسم الفاكهة المضاف اليه ·

المقادير :

٢ كوب لبن

١ كوب كريم شانتلى

٣ ملاعق كبيرة كاكاو

٤ ملاعق ماء لاذابة الجيلاتين

سكر للتحليه

٥ ورقات جيلاتين

الطريقة :

١ ـ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويضاف اليه الكاكاو ·

٢ ـ ينقع الجيلاتين فى قليل من الماء ويرفع على النار حتى يذوب ثم يصفى فوق الخليط السابق مع التقليب أثناء الاضافة ويترك حتى يبرد ·

٣ ـ يضاف الكريم شانتلى الى الخليط السابق بخفة ثم يصب فى قوالب مبلة بالماء ويوضع فى الفريزر حتى يجمد

٤ ـ يقلب وقت التقديم فى طبق من البنور (بوضع القالب فى كسرولة بها ماء ساخن لمدة دقيقة ثم يقلب بسرعة) ·

٥ ـ يجمل الوجه بوردة من الكريم شانتلى وقد يجمل بأى نوع من الفاكهة المسكرة ويقدم مثلجا ·

المقادير :

٢ باكو چيلى فراولة أو توت

½ كوب كريمة

بعض وحدات من أى فاكهة ·· فراولة أو علبة فاكهة محفوظة

الطريقة :

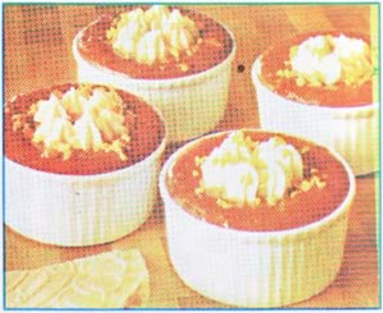
١ ـ يذاب الچيلى باضافة كوب ماء لكل باكو ويترك حتى يبرد

٢ ـ تهرس الفاكهة حتى تنعم مع الاحتفاظ ببعض وحدات للتجميل ·

٣ ـ تضاف الفاكهة الى الجيلى ويقلب الخليط ثم تضاف الكريمه بخفة حتى يتجانس الخليط تماما ·

٤ ـ يصب الخليط فى كاسات ويجمل ببعض وحدات من الفاكهة ويوضع فى الثلاجة حتى وقت التقديم ·

٥ ـ يمكن صب الخليط فى قالب أو قوالب صغيرة ثم يوضع فى الثلاجة حتى يجمد ويقدم بطريقة تقديم بافرواز الشيكولاتة ·



سوفليه الشيكولاتة

المقادير :

- ٤ بيضات
- ٣ ورقات جيلاتين — كوب كريم شانتلى
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٢ ملعقة شيكولاتة بودرة
- ١ ملعقة كبيرة سكر ناعم

الطريقة :

١ ـ يفصل الصفار عن البياض لكل بيضة ، وذلك بكسر البيضة من النصف بظهر السكين أو على حافة السلطانية ثم يوضع البياض فى سلطانية والصفار فى سلطانية أخرى .

٢ ـ يخفق صفار البيض والسكر خفقا جيدا حتى يغلظ الخليط (يمكن استخدام المضرب الكهربائى) .

٣ ـ تذاب الشيكولاتة فى قليل من الماء البارد ، ثم تضاف الى الخليط السابق .

٤ ـ يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء على نار هادئة حتى يسيل ، ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب حتى يختفى الجيلاتين تماما .

٥ ـ تضاف الكريمة للخليط بخفة ، ثم يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب حتى يصبح كالمارنج أى بعد أن يصبح ناصع البياض ومتماسك كالكريمة تضاف اليه الفانيليا ثم يضافوا للخليط .

٦ ـ يصب الخليط فى كاسات أو أطباق بنور ويترك حتى يجمد لمدة ساعتين ثم يجمل الوجه بورادت من الكريم شانتلى .



موسى الشيكولاتة

قادير :

- ٥ ملاعق شيكولاتة بودرة كورونا
- ٢ بيضة — ¼ كيلو كريم شانتلى
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة :

١ ـ تذاب الشيكولاتة على حمام مائى .

٢ ـ يفصل صفار البيض عن البياض لكل بيضة .

٣ ـ يضاف الصفار الى الشيكولاتة ويقلب الخليط جيدا وهو فى الحمام المائى ثم تضاف ملعقة الفانيليا ويرفعوا بعيدا عن الحمام المائى .

٤ ـ يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب حتى يصبح كالمارنج ثم يضاف الى الخليط السابق بخفة بعد أن يبرد .

٥ ـ يغرف فى أطباق التقديم ويجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ويوضع فى الثلاجة حتى يثلج تماما ويقدم .

قالب الكريمة بالكستردة

المقادير :

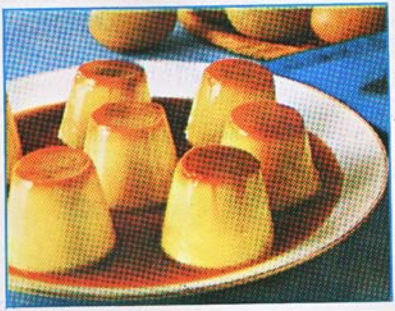
- ١ كوب كستردة — ٤ ملاعق ماء
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا — ١ كوب كريمة
- سكر للتحلية — ٥ ورقات جيلاتين

الطريقة :

١ ـ تعمل الكستردة ويضاف اليها الفانيليا .

٢ ـ يذاب الجيلاتين فى الماء ثم يضاف الى الكستردة ويترك حتى يبرد ثم يضاف الى الكريمة ويقلب الخليط ويصب فى قالب ثم يقلب ويجمل بالكريمة .

الكريم كرامل



المقادير :

- ½ كيلو لبن (٢ كوب)
- ٦ بيضات
- ١ ملعقة فانيليا
- سكر للتحلية

مقادير الكرملة

- ¼ كيلو سكر
- ¼ كوب ماء
- ½ ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة :

١ ـ يعد القالب أو القوالب الصغيرة الأفضل .

٢ ـ تعمل الكرملة وذلك باضافة الماء الى السكر ويرفعا على النار حتى يذوب السكر فيضاف الليمون ويقلبا حتى يحمر اللون ويصبح كرملة فتضاف ملعقة ماء مغلى .

٣ ـ تصب الكرملة فى القالب أو القوالب الصغيرة وهى ساخنة ويترك القالب أو القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتجمد ثم يدهن القالب أو القوالب من الداخل بالسمن جيدا .

٤ ـ يرب البيض قليلا ثم يضاف السكر والفانيليا ويقلب الخليط جيدا بمضرب سلك ثم يضاف اليه اللبن المغلى .

٥ ـ يصفى بمصفاة سلك ثم يصب فى القالب بحيث لايزيد عن ثلاثة ارباعها تغطى القوالببورق زبدة مدهون سمن .

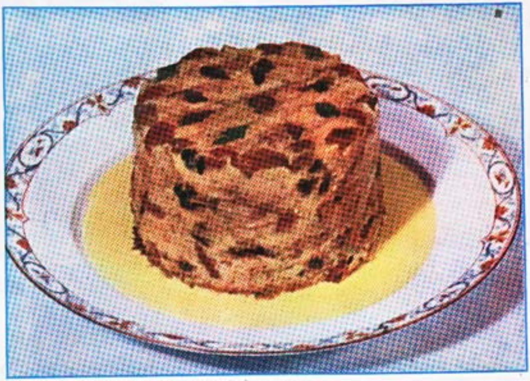
٦ ـ يوضع القالب أو القوالب فى صينية بها ماء بحيث لا يصل الماء الى أكثر من نصف ارتفاع القالب ثم ترفع الصينية على النار لمدة عشر دقائق مع استمرار غليان الماء .

٧ ـ توضع الصينية بما فيها فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج مع مراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة فى اثناء وجودها فى الفرن وذلك بدوام الملاحظة مع تغيير الماء بمجرد غليانه .

٨ ـ بعد اخراجها من الفرن يترك حتى يبرد قليلا ثم يقلب فى طبق بنور ويوضع فى الثلاجة ويقدم .

٩ ـ اذا ترك القالب وبه الكريمة حتى يبرد تماما فيجب عند تقديمه أن يوضع القالب فى ماء ساخن لفترة وجيزة حتى تسيل الكرملة ثم يقلب باحتراس ويقدم .

بودنج دبلومات



المقادير :

مقدار من مكونات الكريم كرامل
قطع من الكيك مقطعة مكعبات
٢ ملعقة كبيرة زبيب
فواكه مسكرة مقطعة
صوص أبريكو أوصوص الكستردة

الطريقة :

١ ـ يتم خلط مكونات الكريم كرامل
٢ ـ يعد قالب كيك مستدير ويدهن بالزبد ثم يرش بالسكر السنترفيش ثم ترص فيه قطع الكيك بالتبادل مع الفاكهة المسكرة المقطعة والزبيب حتى يمتلىء القالب الى ثلثيه ·
٣ ـ يصب خليط الكريم كرامل بحيث يغطى الوجه تماما ·
٤ ـ يوضع على النار فى حمام مائى حتى يتم الغليان ثم يغطى الوجه بورق شفاف مدهون سمن ويزج فى الفرن فى حمام مائى لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجه(يختبر النضج بوضع سكين فى القالب فاذا خرجت نظيفة دلت على تمام النضج) ·
٥ ـ يقلب كطريقة قلب قالب الكريم كرامل وقد تقدم معه صلصة الكستردة أو صلصة ابريكو ·

بودى كريم فانى

المقادير :

مقدار من مكونات الكريم كرامل
½ كوب كريم شانتلى
كريز مسكر او فاكهة للتجميل

الطريقة :

١ ـ تصب مكونات الكريم فى قوالب من البيوركس الصغيرة ويطهى فى حمام مائى على النار أولا حتى الغليان ثم يزج فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ·
٢ ـ يترك حتى يبرد ويجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى والكريز المسكر او الفاكهة ·

التريفل بالكريمة

المقادير :

كعكة اسفنجية أو بقايا كيك أو بسكوت سافويار

½ كيلو فاكهة طازجة مثل الفراولة أو الموز أو البرتقال أو علبه فاكهة محفوظة مثل مشمش قها

٢ كوب كسترده (أنظر الباب الأول الفصل الأول)

١ كوب كريم شانتلى

١ كوب عصير برتقال أو المحلول السكرى للعلبة المستعملة



الطريقة :

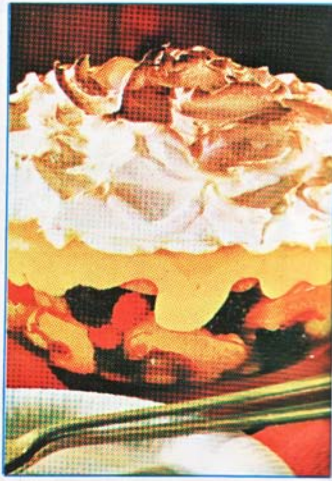
١ ـ توضع قطع الكعك أو البسكوت فى قاع الكاسات ثم توضع عليها طبقة من الفاكهة بعد تقطيعها الى أجزاء صغيرة ٠

٢ ـ تغطى طبقة ثانية من الكعك أو البسكوت بحيث تغطى وجه الكاسة تماما ٠

٣ ـ تسقى بعصير الفاكهة بحيث يتشرب الكعك تماما ٠

٤ ـ تعمل الكسترده وتترك حتى تبرد قليلا ثم تصب بحيث تغطى وجه الكاسة تماما

٥ ـ تجمل بالكريم شانتلى ووحدات من الفاكهة وقد يرش عليها بعض المكسرات ٠



كاسات التريفل بالمارنج

المقادير :

كالمقادير السابقة ولكن يستغنى عن الكريم شانتلى

بياض ٤ بيضات

١ ملعقة صغيرة فانيليا

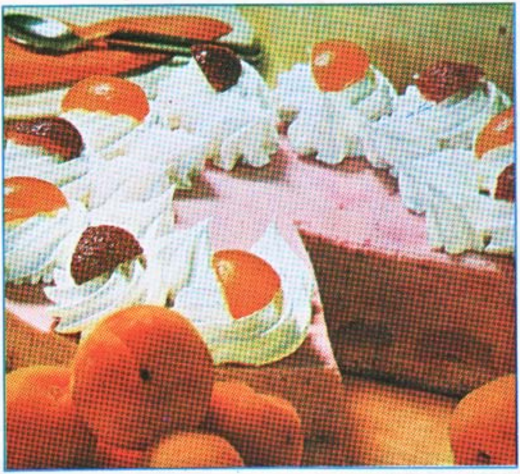
الطريقة :

١ ـ يتم عمل طبق التريفل بالطريقة السابقة ولكن تستبدل الكاسات بطبق بايوركس ٠

٢ ـ يضرب بياض البيض حتى يصبح مارنج ثم يحلى باضافة قليل من السكر والفانيليا ويصب فوق الكسترده ثم يزج فى فرن متوسط الحرارة مدة ٨ دقائق حتى ينضج المارنج ٠

٣ ـ يترك ليبرد ويثلج ٠

كيكة الفراولة بالزبادى   سلاطة الفاكهة





كيكة الفراولة بالزبادى

المقـادير :

- ١ ٣/٤ كوب دقيق
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٢ ملعقة كبيرة سمن
- ٢ كوب زبادى
- ١ ١/٤ كوب سـكر
- ٢ بيضـة
- ١ ملعقة جيلاتين بودرة أو ٣ ورقة جيلاتين
- ١ ١/٢ كوب كريم شانتلى
- ٣ ملاعق كبيرة مـاء
- ١/٢ كيلو فراولة
- وحدات مشمش للتجميل

الطريقـة :

١ ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم تعمل حفرة وتوضع بها السمن بعد تقطيعها الى قطع صغيرة ويوضع نصف مقدار السكر ·

٢ ـ يعجن الخليط بالبيض ثم تضاف الفانيليا وتشكل عجينة ·

٣ ـ يدهن قالب فلان بالسمن ويبطن بالعجينة ويخرم بالشوكة حتى لا يرتفع أثناء النضج ·

٤ ـ يخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة ثم يترك حتى يبرد ·

٥ ـ يذاب الجيلاتين فى المـاء ولسهولة اذابته ينقع أولا فى قليل من المـاء ثم يرفع على النـار ·

٦ ـ يقطع ثلاثة أرباع كمية الفراولة وتضاف اليها الزبادى بعد خفقة وتحليته بالسكر ثم تضاف اليه الكريمة مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة للتجميل ·

٧ ـ يصب الجيـلاتين ويضاف الى خليط الزبادى مع التقليب بخفة وبسرعة ·

٨ ـ توضع بعض وحدات من الفراولة فوق الفـلان ثم يغطى بالخليط السابق اعداده (الزبادى والكريمة) ·

٩ ـ يوضع القالب فى الثلاجة حتى يجمد ثم يقلب وقت التقديم ويجمـل بوردات من الـكريم شانتلى والمشمش والفراولة ·

سـلاطة الفاكهة

المقـادير :

- ١ كيلو فاكهة منوعة أو فاكهة كمبـوت قهـا أو خليط من الاثنين
- ٢ كوب شراب محلول سكرى أو شراب الفاكهة المحفوظة أو كلاهما
- كريم شانتلى للتجميل (يمكن الاستغناء عنه)

الطريقـة :

١ ـ تجهز الفواكه حسب نوعها بتقشـيرها وتقطيعها قطعا مناسبة (كالتفاح والموز والـكمثرى) أو تقشر وتفصص وتنزع بذورها كما فى الموالح أو تنزع النواة والبذور كما فى المشمش والخوخ والكريز ·

٢ ـ قد تسلق نصف سلق بعض انواع الفاكهة كالتفاح والخوخ والكمثرى اذا كانت غير كاملة النضج ·

٣ ـ يعمل شراب المحلول السكرى من (٢ كوب ماء + ١/٢ كيلو سكر + ليمونة) وطريقة عمله هى وضع الما على السكر ويرفع على النـار حتى ينصهر السكر ويغلى لمـدة ٥ دقائق ثم يضاف عصير الليمون ويتر حتى يبرد ·

٤ ـ ترتب الفاكهة فى طبق كبير بنـور أو كاسات من البنور ثم يصب عليها الشراب البارد وتوضـع فى الثلا وتقدم مثلجة وقد يقدم معها الكريم شانتلى ·

الكريم كرامل الاقتصادى

المقادير :

½ كيلو لبن (٢ كوب)
٣ بيضـات
¼ رغيف فينـو
٣ ملاعق سكر سنترفيش للتحلية
١ ملعقة صغيرة فانيليا

مقدار من الكرملة ·
½ ملعقة صغيرة عصير ليمون
١ ملعقة كبيرة ماء مغلى
٤ ملاعق كبيرة ماء سكر
٢ ملعقة كبيرة ماء

الطريقـة :

١ ـ يتم عمل الكرملة أولا ، وذلك بوضع السكر والماء على النـار حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمـون ويعاد على النـار حتى تصبح كرمـلة ، وتضاف ملعقة المـاء حتى لا تتجمد الكرملة ·

٢ ـ تصب الكرملة الساخنة فى قالب كبير مستدير أو فى قوالب صـغيرة بحيث تـكفى الـكمية لتغطيـة قاع القوالب تماما ، ثم تترك القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتتجمد ثم تدهن جوانب القوالب بالسمن ·

٣ ـ تعمل الكستردة كالآتى :

أ ـ يوضع اللبن فى سلطانية ويحلى بالسكر ·

ب ـ يرب البيض حتى يختلط الصفار بالبياض ، ثم تضاف الفانيليا ، ويضاف الى اللبن المحلى بالسكر ·

جـ ـ يقشر سطح العيش الفينو ، ثم تنقع اللبـابة فى الخليط السابق مدة ساعة ثم يصفى بمنخل سلك ثم يصب فى القوالب السابق اعـدادها بحيث يمتلىء القـالب الى ثلثيه ·

د ـ توضع القوالب فى صينية بهـا ماء ساخن بحيث يصل الى نصف ارتفاع القوالب وتخبز بوضعها فى فرن هادىء لمدة ساعة الى ساعة ونصف حتى تجمد ، معمراعاة عدم غليان المـاء أو الكستردة ·

هـ ـ يختبر النضج يغرس سكين فى القالب فاذا أخرجت نظيفة دل ذلك على نضجها ·

٤ ـ تترك القوالب فى مكان بارد ، أو توضع فى الثلاجة ·

٥ ـ قبل التقديم مباشرة يوضع القالب فى ماء ساخن لمدة ثانيتين ثم يقلب فى طبق مسطح ويقـدم ·

المربات

تلعب المربات دورا هاما فى التغذية وفى الاقتصاد المنزلى فاصنافها رخيصة ومغذية ومحبوبة عند معظم النـاس كما أن عملها وحفظها سهل ·

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح عمل المربات :

١ ـ اختيـار فواكه صحيحة وناضجة تماما وكذا سكرا نظيفا ويستعمل اناء من النحاس نظيف سميك الجوانب مستدير القـاع ·

٢ ـ تقلب بملعقة خشب على نار هادئة أولا حتى يذوب السكر ثم تقوى النـار وتقلب باستمرار ·

٣ ـ ينزع الريم كلما ظهر حتى يكون لون المربى رائقا ثم يضاف عصير الليمون حتى يمنع التسكير ·

٤ ـ تعقيم البرطمانات واحكام قفلها واخراج الهواء منها نهائيا عند تعبئتها لأنه يفسدها ·

٥ ـ ابعادها عن المـاء عقب رفعها من على النـار وعدم استعمال ملاعق مبللة فى أخذها ·

٦ ـ عقدها حتى يتكون على سطحها غشاء ظاهر ، كذلك تترك علامة جامدة بين الأصابع ·

٧ ـ تعبئتها فور رفعها من على النار ، وحفظها فى مكان جاف معتدل هاو ·

مربى النارنج بالجزر

المقـادير :

١ كيلو نارنج

¾ كيلو جزر افرنجى

٣ كيلو سـكر

٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون

٢٠ كوب مـاء

الطريقـة :

١ ـ ينقع النارنج فى ماء يغمره مدة ٢٤ ساعة مع مراعاة تغيير المـاء مرتين خلالها ·

٢ ـ يوضع النارنج فى ماء بارد يغمره ويرفع على النار ويترك يغـلى حوالى ٥ دقائق ·

٣ ـ يغسل النارنج من ماء السلق (يرمى مـاء السلق) ويقطع شرائح رفيعة جدا ويستخلص منه البذور ·

٤ ـ يكحت الجزر الافرنجى بالسكين بعد غسله ويقطع حلقات رفيعة ·

٥ ـ يخلط الجزر بالنارنج ويضاف اليهما المـاء المكيل (٢٠ كوب) ويرفع الخـليط على النـار حتى ينضج النارنج والجزر وينقص حجم الخليط الى النصف تقريبا ·

٦ ـ يضاف السكر وتهدأ النـار وتقلب المربى باستمرار حتى يذوب السكر تماما (يراعى ذوبان السكر قبل بدء الغليـان والا تسكرت المربى) ·

٧ ـ يضاف عصير الليمون ويكشط الريم كلما ظهر ويراعى استمرار التقليب حتى تنضج المربى ويعرف ذلك بأخذ جزء بسيط منها ووضعه فى طبق وتركه حتى يبرد ثم تحريكه بعد ذلكفاذا ظهر على سطح المربى غشاء واضح دل ذلك على تمـام النضج ·

٨ ـ تعبأ فى برطمانات جافة نظيفة معقمة حتى حافتها بالمربى عقب رفعها من على النـار مباشرة ٠

٩ ـ يبشر قليل من الشمع الأبيض ويصهر على حمـامـائى ، أى يوضع الشمع فى اناء ويوضع الاناء المحتوى على الشمع داخل وعاء أكبر منه به ماء ساخن ويوضع على النـار ، وذلك حتى لا يكون الشمع عرضة للاشتعال أثناء انصهاره ٠

١٠ـ يقص ورق زبدة الى مستديرات قطرها يسـاوى قطر غطاء البرطمان وتغمر فى الشمع ثم توضـع فوق المربى وذلك حتى لا يتسرب الهواء اليها فيفسدها ٠

١١ ـ يقفل البرطمان جيدا بغطائه الخاص ثم ينظف من الخارج بخرقة مبـللة بالمـاء الدافىء ويجفف ويلصق عليه التـكيت ٠

مـربى الفراولة

المقـادير :

$1\frac{1}{4}$ كيلو فراولة	عصـير ليمونة
١ : $1\frac{1}{4}$ كيلو سكر سنترفيش	

الطريقـة :

١ ـ تغسل الفراولة جيدا وتنزع منهـا الأعناق الخضراء ٠

٢ ـ توضع فى وعاء من الصينى فى طبقات متبادلة مع نصف السكر وتترك لليـوم التـالى فى الثلاجة ٠

٣ ـ تنشل الفراولة ويؤخذ الشراب وما يتبقى من السكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر (النصف الثانى) ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يصير سمكه كسمك الشراب الثقيل ويضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر ٠

٤ ـ تضاف الفراولة وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب ١٠ : ١٥ دقيقة حتى تظهر علامة النضج السابق ذكرها ٠ وقد تلون المربى باضافة قليل من الكوتشنيل ٠

٥ ـ تعبأ بالطريقة السابق شرحها ٠

(تصـنع مربى المشمش والبرقوق والخوخ بنفس الطريقة) ٠

مـربى التين

المقـادير :

١ كيلو تين برشومى	$\frac{3}{4}$: ١ كيلو سكر سنترفيش
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون	فانيليـا سائلة أو بودرة

الطريقـة :

١ ـ يغسل التين ويقشر ثم يقطع حلقات أو قطع حسب الطلب ثم يوضع السكر بالتبـادل مع التين ويترك مـدة تتراوح بين ٦ الى ١٢ ساعة ٠

٢ ـ يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون وتقـوى النـار وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب ونزع الريم كلما ظهر ٠

٣ ـ يعرف نضج المربى وتعبـأ بالطريقة السابق شرحها ٠

مربى البلح السمانى

المقادير :

١ كيلو بلح سمانى مقشر ومسلوق ومنزوع النوى ‏ عصير ليمونة كبيرة
١ كيلو سكر سنترفيش أو ماكينة ‏ قرنفل ولوز للحشو
٢ كوب ماء مع ماء السلق

الطريقة :

١ ـ يغسل البلح ثم يسلق ويتم تقشيره مع نزع النواة ثم يوزن .
٢ ـ توضع بدلا من النواة نصف لوزة مقشرة وواحدة من القرنفل .
٣ ـ يضاف ماء السلق الى السكر ، ويذاب السكر فى الماء على النار الهادئة ثم تقوى النار ويضاف عصير اليمون .
٤ ـ ينزع الريم ويضاف البلح المسلوق عند بدء غليان المحلول السكرى .
٥ ـ تترك المربى تغلى على النار حتى يصبح لون المحلول السكرى أحمر قاتم وقوامه سميكا ويلاحظ نزع الريم كلما ظهر .
٦ ـ ترفع المربى من على النار وتعبأ فى برطمانات بالطريقة السابق ذكرها .

مربى الجوافة

المقادير :

$1\frac{1}{4}$ كيلو جوافة (بما يساوى خمسة أكواب جوافة مسلوقة ومصفاة)
$1\frac{1}{4}$ كيلو سكر سنترفيش لكل خمسة أكواب جوافة مصفاة
عصير ليمونة كبيرة

الطريقة :

١ ـ تغسل الجوافة وتقطع ويوضع عليها الماء الكافى لسلقها ثم تسلق لمدة نصف ساعة .
٢ ـ تصفى بالمصفاة لازالة البذور والقشر .
٣ ـ ثم يضاف السكر مع الماء المتبقى من السلق حتى تصبح مثل البوريه ويرفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويضاف عصير الليمون ثم تقوى النار نوعا ما وينزع الريم كلما ظهر ويستمر فى التقليب حتى تنضج المربى وتعبأ بالطريقة السابق شرحها .
٤ ـ يمكن وضع الجوافة المسلوقة مع الماء فى الخلاط وضربها اذا توفر ذلك للاسراع فى العمل .

مربى البرتقال

المقادير :

$1\frac{1}{4}$ كيلو برتقال ‏ عصير ليمونة
١ كيلو سكر

الطريقة :

١ ـ يبشر البرتقال ويغسل ثم يقطع الى اربع اجزاء بالطول .
٢ ـ تنزع البذور والعنق الموجودة ، ثم تقطع الثمرة الى شرائح رفيعة بواسطة سكين حادة أو مقص .

٣ ـ يوضع السكر مع البرتقال فى اناء بالتبادل ويترك مدة حتى يتصفى السائل .
٤ ـ يرفع على نار هادئة ثم يضاف اليه عصير الليمون بمقدار ملعقة عصير للكيلو .
٥ ـ ينزع الريم كلما ظهر ويستمر فى التقليب حتى تنضج المربى وتعبأ .
٦ ـ يختبر كما ذكر فى الطريقة السابقة .

مربى المشمش

المقادير :

١ كيلو مشمش طازج
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
٤ فناجين سكر سنترفيش

الطريقة :

١ ـ يغسل المشمش وينزع النوى .
٢ ـ يوضع مع نصف مقدار السكر فى طبقات متبادلة لليوم التالى .
٣ ـ ينشل المشمش ويؤخذ ما يتبقى من شراب وسكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر ، اى النصف الثانى .
٤ ـ يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويصبح قوام المحلول السكرى كقوام الشراب الثقيل .
٥ ـ يضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر .
٦ ـ يضاف المشمش وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب من ١٠ : ١٥ دقيقة حتى ينضج .
٧ ـ يختبر النضج بأخذ جزء منها وتركه فى طبق بدون تحريك حتى يبرد ثم نميل الطبق يمنة ويسرة فاذا ظهر غشاء واضح على سطح المربى دل ذلك على وجوب رفعها من على النار .
٨ ـ تعبأ بعد رفعها من على النار فى برطمانات نظيفة جافة معقمة .
٩ ـ تقفل البرطمانات قفلا محكما ويلصق عليها التيكيت باسم المربى وتحفظ فى مكان هاو وبارد .

مربى البرتقال

المقادير :

½ كيلو برتقال
٦ كوب سكر
٤ كوب ماء للسلق
عصير ٢ ليمونة

الطريقة :

١ ـ يغسل البرتقال ويسلق فى ماء يغمره جيدا لمدة ١٠ دقائق من بدء الغليان ثم يصب الماء بعيدا للتخلص من مرارة قشر البرتقال .
٢ ـ يعاد البرتقال على النار بعد غمره بماء جديد ويترك على النار حتى ينضج .
٣ ـ ينشل من ماء السلق ويحتفظ بهذا الماء .
٤ ـ يقطع البرتقال أرباعا بالطول وتستخرج منه البذور .

٥ ـ يتم فرمة بمفرمة اللحم ويضاف اليه أربعة أكواب من المـاء الذى سبق الاحتفاظ به ٠
٦ ـ يضاف السكر ويوضع الخليط على النار الهادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب السـكر ثم يضاف اليه عصير الليمون ٠
٧ ـ تقوى النـار مع التقليب المستمر وينزع الريم كلما ظهر ٠
٨ ـ تختبر المربى من آن لآخر بأخذ جزء منها على طبق وتركها حتى تبرد ثم تحريكها ، فاذا ظهر بوضوح غشاء على سطحها دل ذلك على وجوب رفعها من على النار ٠
٩ ـ تعبأ حال رفعها من على النـار فى برطمانات نظيفة جافة معقمة ، وتغطى ويلصـق عليها التيكيت باسمها وتحفظ فى مكان جاف هاو بارد ٠

مربى اليوسفى والبرتقال

المقـادير :

١ كيلو برتقال بسرة ـ ١ كيلو سكر
١ كيلو يوسفى ـ ١ ملعقة عصير ليمون

الطريقـة :

١ ـ يغسل البرتقال واليوسفى غسلا جيدا ٠
٢ ـ يسلق البرتقال واليوسفى فى المـاء بحيث يغمره المـاء تماما لمدة عشر دقائق ثم يصفى ٠
٣ ـ يعاد سلقه مرة ثانية حتى ينضج تماما ثم يرفع البرتقال واليوسفى من ماء السلق وتزال البذور ثم يفرم جيدا مع الاحتفاظ بالعصير الناتج أثناء الفرم ٠
٤ ـ يضاف السكر على العصـير ويقلب حتى يذوب السكر تمـاما ثم يضـاف اليهم البرتقال واليوسـفى المفروم ٠
٥ ـ يرفع الجميع على نار هادئة حتى تنضج المربى مع نزع الريم كلما ظهر ٠
٦ ـ يضاف ملعقة كبيرة من عصير الليمون على المربى وتترك تغلى على النـار لمدة خمس دقائق ٠
٧ ـ تعبأ فى برطمانات معقمة جيدا ثم تقفل بحيث يكون ارتفاعها الى ما قبـل حافتها بمقـدار نصف بوصة ٠
٨ ـ يختبر نضج المربى بأن يوضع قليل منها على طبق نظيف وتركه حتى يبرد ويترك خمس دقائق فاذا حافظت على قوامها وانكمشت دل ذلك على تمام النضج وتعبأ كما سبق شرحه ٠

لفات قمر الدين

المقادير :

٢ كيلو مشمش ناضج جدا ـ $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكربونات ـ ١ جرام بنزوات الصوديوم
$\frac{1}{2}$ كوب سكر سنترفيش ـ ١ جرام ملح ليمون

الطريقة

١ ـ يغسل المشمش جيدا وينزع منه النوى يوضع على النار حتى ينهرى ثم يرفع من فوق النار ويصفى
٢ ـ يعاد على النار مع إضافة السكر ويترك حتى يغلى جيدا ثم يضاف ملح الليمون المذاب فى ملعقة صغيرة ماء ويترك يغلى جيدا
٣ ـ يرفع من فوق النار ويضاف البيكربونات ويقلب بالملعقة ثم البنزوات ويقلب
٤ ـ يجهز صاج أو ترابيزة من الفورمايكا او الرخام ويدهن بزيت البرافين ويصب الخليط عليها ـ ويترك فى الهواء ويغطى بقطعة شاش لمده ايام الى أن يجف ثم يلف فى قطعة ورق سولوفان

السمسمية

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو سمسم ($\frac{1}{2}$ ١ كوب)	ملعقة كبيرة من الزيت
$\frac{1}{8}$ كيلو سكر سنترفيش (أو ماكينة)	ملعقة صغيرة ليمون
قليل من الماء البارد	ورق سولوفان للتغليف

الطريقة :

١ – يحمص السمسم تحميصا خفيفا بعد تنظيفة .

٢ – يوضع السكر فى أناء مستدير القاع ثم يضاف اليه الماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب الجيد حتى يذوب السكر .

٣ – يضاف عصير الليمون ، ويرفع الاناء على النار ويستمر التقليب حتى يتلون باللون الذهبى ويدخل فى عملية الكرملة ، ثم يضاف قليل من الماء البارد لوقف عملية التكرمل ، مع التقليب ، ثم يضاف السمسم مع التقليب بخفة حتى يختلط تماما .

٤ – تدهن رخامة بالزيت ، ويصب عليها الخليط ويفرد ، حتى يصير سمكه ١ سم بواسطة مردانة مدهونة بالزيت ويترك حتى يدفأ .

٥ – يقطع وهو دافئ الى اشكال مختلفة مثل الدوائر أو المربعات أو الاصابع ، ثم تغلف بورق سولوفان أو توضع فى علبة محكمة الغطاء .

الفولية

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو فول سودانى مقشر بدون ملح

$\frac{1}{4}$ كيلو سكر سنترفيش

قليل من الماء — ملعقة عصير ليمون

ملعقة كبيره زيت

الطريقة :

نفس طريقة عمل السمسمية غير أنه يحمص الفول السودانى قبل أضافته الى الخليط .

الباب الخامس
المطبخ الحديث وفن إعداد الموائد



تبسيط عمليات الطهى :

ان تبسيط عمليات الطهى أمر بالغ الاهمية ، خاصة بالنسبة لربة البيت . وذلك لأن اعـداد الطعام وطهيه يستغرق من ربة المنزل النصف الأول من يومها ، وخاصة ربة المنزل المصرية التى لا تعتمد على الأطعمة الجاهزة أو المعلبة أو المحفوظة · ولذلك يهمنا أن ندرس الوسائل التى تبسط عملية طهى الطعام ، بحيث توفر لربة البيت المصرية الجهد الـكبير والوقت الطويل الذى تنفقـه فى هذا العمل ، خاصـة وأنه عمل يتكرر يوميـا ، وينتهى مفعوله فور استهلاكه بحيث نحتاج الى تكراره · ويمكن التفكير فى وسائل كثيرة لتبسيط عملية الطهى نفسها مثـلا :

١ ــ ترتيب الآلات والأجهزة المستخدمة فى عملية الطهى بالشكل الذى يوفر حركة القائمة بالطهى ·

٢ ــ استخدام أدوات الطهى الحـديثة التى تختصر الوقت والجهد ، مثل المضرب والشواية الكهربائية وحـلة الطهى بالبخـار والأدوات الصغيرة التى تخفف العمل مثل المقورة والمقشرة بدل السكين ، كذلك المصفاة الطاحونة بدلا من المصفاة العـادية ·

٣ ــ الاستعانة بالخامات نصف المجهزة التى تدخل فى اعداد الطعام مثل البصل المجفف والثوم المجفف والفلفل المطحون ·· الخ ·

٤ ــ استخدام طرق الطهى البسيطة والابتعاد عن الطرق المعقدة التى تستغرق وقتـا طويلا وفى نفس الوقت غير صحية ·

٥ ــ اختصار كل العمليات الجزئية فى الطهى التى يمكن الاستغناء عنها ·

٦ ــ تنظيم قائمة الطعام اليومى بحيث تتناسب الأصناف مع بعضها وبحيث لاتحتوى على أكثر من صنف واحد يحتاج الى عمل مراحل كثيرة · فمثلا لا تجمع قائمة طعام واحدة بين الفاصوليـا الخضراء ومحشـو ورق العنب او الكرنب ، لأن كل منهما يستغرق وقتا طويلا فى اعداده · ويمكن لربة المنزل عن طريق تجاربها الشخصية ادخال التحسينات التى تسهل وتبسط أى طريقة من طرق اعداد الطعام ، وبذلك تتحسن طريقتها وتقتصد الكثير من الوقت والجهـد ، مع ملاحظة أنه لا يمكن تعميم طريقة خاصة لتتبعها ربات البيوت بل يجب على كل ربة بيت تطبيق التحسين بالنسبة لظروفها الخاصة ، مع أن أسلوبنا الشرقى فى الطهى من النوع الذى يستغرق وقتا طويلا ، اذ أننا لا نعتمد على طرق الطهى البسيطة كالسلق مثلا ·



المطبخ الحديث

٧ ــ تنظيم المطبخ بالطريقة التى توفر الجهد والوقت لربة المنزل . ولقد اهتم القائمون بدراسة الجهد الذى تبذله ربة البيت فى المطبخ وحسبوه فى أعمال محددة ، فمثلا اعداد الافطار أو الغداء أو العشاء ،

واستخدمت لذلك أساليب كثيرة لقياس عدد الخطوات التى تتحركها ربة البيت فى المطبخ . وقيست هذه الخطوات منها ببكرة خيط ٠٠ الخ بحيث أمكن رسم خريطة أرضية لتحركات ربة البيت فى المطبخ فاتضح منها مثلا أن اعداد الوجبة الواحدة يستغرق تحركات طولها يصل فى بعض الأحيان الى ٩٠ مترا . وبادخال بعض التعديلات فى ترتيب أماكن أجهزة الطهى أمكن اختصارها الى نصف هذه المسافة ٠

اثر تنظيم المطبخ على تبسيط عملية الطهى :

يتبع بتنظيم المطبخ عادة الأشكال الأربعة الآتية :

١ ــ شكل الشريط : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل (الحوض ــ الموقد ــ الدواليب ٠٠ الخ) مرصوصة فى جانب واحد من احد جدران المطبخ ٠

٢ ــ شكل متوازيين : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل فى صفين متوازيين بجانب حائطين متوازيين ٠

٣ ــ شكل حرف L : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل على شكل زاوية قائمة بحيث تشغل جدارين متجاورين ٠

٤ ــ شكل حرف U : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل فى شبة دائرة ، بحيث تشغل ثلاث جدران من المطبخ ٠

وقد صورت الحركة أثناء اعداد وجبة طعام معينة لأربعة أشخاص فى كل من المطابخ الأربعه وتبين أنه تحت الظروف التى أجريت فيها التجربة ، كان العمل فى المطبخ المنظم على شكل U أيسرها ، يليها المطبخ المنظم على شكل متوازيين ، فقد استغرق اعداد الوجبة فى المطبخ المنظم على شكل U ٣٥ دقيقة ، بينما استغرق اعدادها فى المطبخ المنظم على شكل الشريط ٥٨ دقيقة ، وسارت ٢٦٢ خطوة فى المطبخ المنظم على شكل U و ٢٦٨ خطوة فى المطبخ المنظم على شكل L و ٤٥٤ خطوة فى المطبخ المنظم على شكل شريط ، فى حين أن المطبخ المنظم على شكل متوازيين قلت فيه الحركة ٠

وقد لوحظ أن معظم التحركات تتم بين مكان الطهى والحوض ، ثم بين الحوض ومكان حفظ الأطباق ، ثم بين مكان الأطباق والمائدة ، واستغرق الوقوف عند الحوض معظم الوقت فى المطابخ الأربعة ٠

يجب مراعاة الشروط التالية عند القيام بتنظيم المطبخ :

١ ــ يستحسن أن يكون مكان الطهى قريبا من الحوض نسبيا ٠

٢ ــ أن تكون منضدة تجهيز الخضروات قريبة من الحوض ومكان الطهى ٠

٣ ــ أن يكون مكان حفظ الأطباق ملاصقا للحوض ٠

٤ ــ أن يكون مكان حفظ علب الملح والتوابل والسمن ٠٠ الخ قريبا من مكان الطهى ٠

٥ ــ مراعاة المسافة بين مكان الطهى والثلاجة الكهربائية أهم منها بين الثلاجة والحوض ٠

٦ ــ يستحسن وجود منضدة صغيرة بجوار الثلاجة اثناء اعداد الوجبات ٠



Lord & Lady
Boutique
for
wears & gifts
19, MIDAN 26 JULY
EL MOHANDISIN
DAFA Shopping Center
لورد
آند ليدي
أزياء
وأذواق
السوق التجاري
داڤا
أحدث الأزياء العالمية لجميع المناسبات
هدايا فاخرة حريمي ورجالي
ماكياجات لأشهر البيوت العالمية
اكسسوارات إيشاربات بارفانات
صممت واختيرت بعناية وذوق لتناسب أجمل وأسعد المناسبات
سوق داڤا التجاري - ١٩ ميدان ٢٦ يوليو - المهندسين
الدور الأول - ت ٨١٨٦٤٩ - بوتيك ٢٩

وهذه الدراسات هى أسس تبسيط العمل بالمنزل حيث أنها ابتكرت طرقا جديدة للعمل وأدخلت تحسينات يمكن لربة البيت تطبيقها لتسهيل عملها فى البيت ، وكلما ظهرت دراسات جديدة كلما زاد مجال التحسين . وقد ى يكون الاقتصاد فى الوقت باتباع احدى الطرق الجديدة كبيرا ، ولكن الاقلال من الحركة الزائدة سيقتصد حتما فى الجهد الذى نبذله ، وستضيف الدقائق القليلة المتوفرة من القيام بعدد من الأعمال الأخرى المطلوبة .

كما أن اتباع نماذج العمل الجديدة ومحاولة تطبيقها لتلائم أوضاع كل ربة بيت ، تزيد من رغبتها فى العمل ، وتجعل أفراد الأسرة دائمى البحث عن أحدث الطرق لتيسير العمل ، وتقليل الجهد ليصبح العمل اكثر متعة .

أما بالنسبة لتجهيزات المطبخ فان ارتفاع ومساحة مسطحات العمل فيه تتحدد تبعا للآتى :

١ ـ طول ربة البيت أو القائمة بالعمل ، وهل ستؤدى عملها واقفة أو وهى جالسة .

٢ ـ نوع وكمية العمل الذى سيؤدى على هذه المسطحات .

٣ ـ عدد وحجم الأدوات والآلات المستخدمة فى العمل .

كما أن الاضاءة الطبيعية أو الصناعية للمطبخ لها أهمية خاصة ، فان الضوء الساطع من الشمس أو المصابيح الكهربائية يؤثر فى النظر وتضيق به نفوسنا ، وكذلك الحال ان لم يكن الضوء كافيا . أى أنه فى حالة الضوء الشديد والضوء الضعيف تسوء قوة الابصار ويضعف تبعا لذلك نشاطنا وميلنا الى العمل هذا فضلا عما يقع أحيانا من الحوادث . وتتوقف اضاءة المطبخ اضاءة صحيحة على حجم المطبخ ، ولون طلاء جدرانه ونظامه . وعموما يجب أن تكون الاضاءة كافيةً .

أما المطبخ الكبير فلابد أن يكون به اكثر من مصدر للاضاءة ، وذلك وفقا للقواعد الحديثة فى كل اضاءة حسنة ، على أن يكون المصدر الأول من مصباح يتدلى من وسط سقف المطبخ لاضاءة المطبخ كله ، وخاصة الدواليب العليا ، ثم مصباحان آخران واحد فوق كل جانب من جانبى الحوض وذلك لاضاءة الحوض نفسه والأماكن المجاورة له . وعموما يمكن الاستعانة بمصابيح الفلورسنت ذات الشكل المستطيل أو الدائرى أو المربع فى أماكن متباعدة .

ترتيب الأدوات المنزلية لتتحقق سهولة استخدامها :

وهذا أمر هام جدا .. فلو فرضنا أن سيدة لا تؤمن بالترتيب ، فانها لا تراعى النظام فى ترتيب أدوات المطبخ ، فاذا احتاجت الى علبة فلفل بحثت عنها فوق كل الأرفف وفى النملية والدولاب وضيعت وقتا كثيرا فى ذلك وفقدت أعصابها لأن الطعام على النار يغلى ، وفى النهاية تجد علبة الفلفل فى حجرة الطعام .

وحسن ترتيب وضع أدوات وخامات العمل تفرض وضع الأشياء قريبة من المكان الذى تستخدم فيه . فمثلا كل الخامات الداخلة فى عملية الطهى توضع فى مكان قريب من عملها ، بحيث تستطيع ربة البيت وهى واقفة أمام الموقد أن تحرك يديها بسهولة ودون تحركات كثيرة لا لزوم لها ، أن تتناول ما تريد من السمن والملح والفلفل .. الخ ، ويراعى أن تكون الأشياء موضوعة فى حدود نصف دائرة مركزها حيث تقف ربة البيت ، ونصف قطرها فى متناول يديها ، بحيث لا تضطر الى الانحناء أو التشعلق ، فلكل يد مجال طبيعى تتحرك فيه أفقيا ورأسيا حركة مختصرة بأقل وقت وجهد ، فان تخطينا هذا المجال الحقنا الضرر بالوضع الطبيعى لجسم القائمة بالعمل .

العجان الكهربائى والخلاط



ولاعة البوتاجاز الكهربائية



جهاز عمل اللبن الزبادى



الحلة الكهربائية للتحمير الغزير



المفرمة الكهربائية



مضرب البيض الكهربائى



السكين الكهربائى



الأدوات والأجهزة الحديثة

لقد صحب التطور الصناعى والتكنولوجى الحديث ظهور العديد من الأدوات والأجهزة التى ساهمت مساهمة فعالة فى تطور المطبخ وأسلوب الطهى ، وأصبح لدى العاملين فى هذا المجال سواءا فى المنزل أو المحال العامة أو الفنادق الامكانيات التى يسرت لهم السرعة والدقة فى اعداد الأصناف المختلفة من المأكولات والمشروبات كما يسرت لهم حفظها وحفظ الخضروات والفاكهة الطازجة لمدد قصيرة أو طويلة حسب الحاجة ، هذا بخلاف مساهمتها فى تخفيف الأعباء ، فوجدت الأجهزة الخاصة لغسل الصحون والسخانات المختلفة الكهربائية وغيرها ، والخلاطات والعجانات الكهربائية ، وحلل البخار والسكين الكهربائى ومواقد البوتاجاز والمواقد الكهربائية وغيرها ·

ان الأدوات والأجهزة الحديثة عامل هام جدا فى اعداد الوجبات السريعة والحلوى،وهى سهلة الاستعمال وتحتاج الى جهد بسيط فى تجهيزها للعمل ، ولكنها تحتاج الى عناية خاصة فى تنظيفها واعادتها الى ما كانت عليه بعد الانتهاء من استعمالها ، لذلك يجب مراعاة نقط هامة أثناء الاستعمال تتلخص فى :

١ ـ قراءة الكتيب الذى يصرف مع الجهاز بدقة والتعرف على قطع الجهاز واحدة واحدة وكيفية تركيبها واستعمالها كما يجب مراعاة التعليمات الخاصة بصيانتها وحفظها ·

٢ ـ يجب قطع التيار الكهربائى عن أى الة كهربائية قبل تركيبها أو عند فكها ، بحيث يصبح ذلك عملا روتينيا ·

٣ ـ ينبغى عدم لمس الأدوات الكهربائية مهما كانت معزولة بأيد مبتلة ، واذا سخن الجهاز الكهربائى لسبب ما فلا يمسك بفوطة مبللة قبل قطع التيار الكهربائى ·

٤ ـ ولصيانة وضمان سلامة الجهاز وصلاحيته للعمل أطول مدة ممكنة يلاحظ الآتى :

أ ـ لا تغمر قاعدة الجهاز أو اليد فى الماء أو فى محلول التنظيف بل ينظف هيكل الجهاز بخرقة منداة بالماء بعد قطع التيار عنه ثم يجفف بعد ذلك بفوطة جافة ·

ب ـ لا توضع الأجهزة الكهربائية على مفارش أو سجاد طرى تفاديا من خلخلة الهواء الناتج عن تشغيل الجهاز ، لذلك يجب وضع الجهاز على سطح صلب أملس ·

ج ـ يوقف الجهاز الكهربائى عن العمل اذا شعرنا بسخونته لأن الأدوات الكهربائية الرخيصة نسبيا لا تحتوى على أجهزة تبريد ، لذلك يجب الانتظار حتى يبرد الجهاز قبل العودة الى تشغيله ·



الشواية الكهربائية ←

الطاسة الكهربائية



إعداد مائدة غداء أو عشاء



إعداد بوفيه أمريكاني



فن إعداد الموائد

يلعب اعداد المـائدة وترتيبها دورا كبيرا فى الاقبال على تناول الطعام بشهية ، دون ارهاق أو ارباك لربة المنزل · ولا يعتمد ذلك على الأوانى والأدوات الغـالية الثمن والمبالغ فى كمياتها ، ولكنه يعتمد على البساطة والنظام والجمال وفقا لأحدث القواعد الأساسية فى اعداد الموائد · كما أن ذلك لايعنى أيضا اعداد هذه الموائد عند دعوة الضيوف ، ولكن يعنى اعدادها فى كل وجبة فى المنزل لتنشأ الأسرة ملمة بالأصول الصحيحة لاعداد المـائدة وتناول الأطعمة ·

ان المبـدأ العـام هو ضرورة اعداد المـائدة قبل ميعـاد تناول الوجبـات بوقت كاف ، خاصـة فى حالة استقبال الضيوف ، اذ أن ذلك سوف يساعد ربة المنزل على استقبال ضيوفها والحفاوة بهم ، وأن ربة المنزل الناجحة هى التى تحتفظ دائما بالأوانى والأدوات نظيفة لامعة وفى متناول يدها · وهذا لا يتأتى الا اذا خصص لهـا مكان يسهل الوصول اليه وتكون موضوعة فى نظام وترتيب ، بحيث لا يؤدى اخراجها أو اعادتهـا ، الى كسرها أو تشويهها أو تمزيقها ·

العناصر الأساسية فى اعداد المـائدة

المفـارش :

يكتفى فى الوجبات العـادية بمفرش من البلاستيك ليسهل تنظيفه دون ارهاق أما فى المناسبات والدعوات فيكون من القماش ، على أن يوضع تحته عازل من اللباد الخفيف منعا من تحرك المفرش أو احداث أصوات أثناء تداول الأوانى والأدوات ، ويلاحظ التناسق بين الاطباق والمفرش بمعنى أنه اذا كانت الأطباق منقوشة يكون المفرش سادة ، أما فى البوفيهات فغـالبا ما يكون المفرش أبيض سـادة ، ويفرش المفرش بحيث يكون متـدلى بالتساوى من على أجناب المـائدة بطول حوالى ٣٠ سم ·

الفـــوط :

تكون أطوالها اما ٣٠ × ٣٠ سم أو أكبر من ذلك ، وقد تستعمل الفوط الورق ، على أن تستعمل الفوط الصغيرة فى الحفـلات أما الفوط الكبيرة فتستعمل فى دعوات الغذاء أو العشاء · وقد توضع الفوطة على يسار الأطباق والأدوات المعـدة للفرد أو قد تطوى طبقات بطريقة زخرفية ، وتوضع اما فى الطبق الكبير أو فى كوب المـاء · وقد توضع ورقة ملونة لتحاشى بقع الروج فى فوط السيدات ·

الأطبـــاق :

يختلف عدد الأطباق باختلاف الأصناف المعدة فى القائمة بحيث لا تزيد عن ثلاثة فوق بعضهم ، على أن يكون طبق الحساء أو الاورديفر أعلاها ، ثم يوضع تحته طبق السـمك وفى الأسـفل طبق الخضـار واللحم · أما طبق الخبز والزبد فيكون حجمه صغير ويوضع على يسار هـذه الأطباق والى الأمام قليـلا · وقد يوضـع بجانبه طبق صغير أيضا للسلطة وقد يستغنى عنه على أن يستخدم طبق الخبز والزبد للسلطة ·

الأدوات الفضية :

ان عددها يختلف تبعا للأصناف التى ستقدم طبقا لقائمة الطعام وهى تنقسم الى قسمين :

القسم الأول : وهى الأدوات التى تستخدم مع الأصناف الحاذقة :

وهذه يكون ترتيبها من الخارج الى الداخل على يمين الأطباق ومن الداخل الى الخارج على شمال الأطباق .

الملعقة : يكون جزؤها المقعر الى أعلا .

سكينة السمك : ويكون حد السكين الى الداخل (فى حالة وجود السمك ضمن قائمة الطعام) .

السكينة : ويكون حده الى الداخل .

على يسار الأطباق (من الداخل الى الخارج) :

الشوكة : وتكون أسنانها الى أعلا .

شوكة السمك : وتكون أسنانها الى أعلا أيضا .

سكين الخبز أو الزبد : وهذه اما أن توضع مستعرضة على طبق الخبز أو الزبد موازية لحافة سكين الخبز أو الزبد موازية لحافة المائدة أو موازية للشوك بجانب طبق الخبز .

القسم الثانى : وهى الأدوات التى تستخدم مع الأصناف الحلوة والفاكهة وهذه يكون ترتيبها أمام الأطباق مبتدئة بالآتى :

الشوكة الصغيرة : يدها الى اليسار وأسنانها الى أعلا .

السكين الصغيرة : أمام الشوكة ويدها الى اليمين وحد السكين الى الداخل .

الملعقة الصغيرة : أمام السكين ويدها الى اليمين والجزء المقعر الى أعلا .

الأكواب : توضع أمام الأطباق ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين .

دورق المياه : يوضع فى أحد أطراف المائدة أو يمرر به القائم بالتخديم على أن تملأ الأكواب من يسار الجالس .

الخبز : يوضع بكمية مناسبة فى طبق الخبز لكل فرد ، أما باقى الكمية فتوضع فى السلة الخاصة بها على طرف المائدة .

الملاحات : تملأ احداها بالملح والأخرى بالفلفل الناعم ، أما المستردة ان وجدت فتوضع فى وعائها الخاص على أن يملأ الى ثلثيه فقط ، وقد توضع مجموعة منهم على جانب المائدة أو فى وسطها كما قد توضع أكثر من مجموعة فى حالة كثرة المدعوين .

مجملات وسط المائدة : لزيادة جمال المائدة ولاستكمال رونقها فقد يوضع ورد طبيعى أو صناعى حسب الامكانيات فى وسط المائدة وبطولها بحيث لا يكون مرتفعا حتى لا يعوق الرؤيا بين الحاضرين .

طبق الفاكهة والأصناف الحلوة : ترتب بشكل جميل فوق البوفيه على أن ترص وسط الترابيزة بعد رفع الأوانى والأدوات التى استخدمت ، وكذا الملاحات والخبز بحيث لا يبقى على المائدة الا الأوانى والأدوات التى ستستخدم فى تناول الفاكهة والأصناف الحلوة .

طفاية السجاير : توضع طفاية سجاير بين كل شخصين أو قد يكتفى بطفايتين على أن يوضعا فى طرفى المائدة .

أوانى غسل الأيدى : قد توضع سلطانية صغيرة من الصينى أو الفضة أو المعدن أعلى طبق السلطة لكل فرد فى حالة ما اذا كان ضمن قائمة الطعام صنفا يستحق غسل اليدين .

قد يلجأ الى هذا الأسلوب فى اعداد المـائدة فى حالة دعوة أعداد كبيرة من الأفراد يزيد عن حجم المـائدة فى المنزل وفى هذه الحالة يتبع الآتى

١ ـ ترتب جميع الأوانى والأدوات التى ستستخدم على البوفيهات وعلى مناضد جانبية ، بحيث يوضع كل نوع على حدة بمعنى (الأطباق كل نوع على حدة والسكاكين والشوك والملاعق كل على حدة وهكذا ٠٠٠) ٠

٢ ـ أصناف القائمة ترتب بحيثتكون البداية من اليسار الى اليمين وآخرها المـاء والمشروبات ٠

٣ ـ يقوم كل شخص بجمع الأدوات اللازمة له كما يقوم بغرف الأصناف التى يريدها من الشمال الى اليمين ، ثم يجلس فى أى مكان يختاره سواء فى حجرة المـائدة أو الصالون (هذه الأماكن يكون قد سبق اعدادها بالمناضد الصغيرة التى يتم توزيعها بطريقة تيسر على الشخص تناول طعامه) ٠

٤ ـ يجب أن توضع دوارق المياه أو المشروبات فى مكان يسهـل على الجميع تناولها أو أن يقـوم الشخص القائم بالتخديم بملأ الأكواب عند الطلب ويراعى الا يزيد ملأ الكوب عن ثلثيه حتى لا يكون عرضة لسكبه ٠

٥ ـ يفضل أن يجهز مـكان خاص ترتب عليه أصناف الحـلوى والفـاكهة وبجانبهـا الأوانى والأدوات الخاصة بهـا ٠

اعـداد مائـدة الافطـار :

لا تقل أهمية اعداد مائدة الافطار عن اعداد مائدة الغـذاء أو العشاء ، اذ أن المـائدة التى تعد اعدادا سليما تسـاعد ربة المنزل على سرعة تلبيـة احتياجات الأسرة علاوة على أنه يبعث على فتح الشهية ٠ وان طريقة الاعداد فى أبسط صورها كالآتى :

١ ـ تفرش المـائدة بمفرش مناسب نظيف ٠

٢ ـ يوضع طبق كبير أمام كل جالس وكذا طبق صغير على يساره لوضع الخبز والفوطة كما يمكن أن يستخدم فى نهاية الوجبة لأكل الزبد والمربى ٠

٣ ـ توضع الشوكة على يسار الطبق الكبير بحيث تكون أسنانها الى أعلا ، كما توضع السكين على يمين الطبق الكبير بحيث يكون حدها الى الداخل ٠ كما توضع سكين صغير مستعرضة على طبق الخـبز ٠

٤ ـ يوضع فنجان الشاى أمام الأصناف ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين بحيث تكون يد الفنجان لجهـة اليمين ، كما توضع الملعقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين ٠

٥ ـ يوضع الابريق والسكرية واللبـانة وسط المائدة ، وفى هذه الحالة يقوم كل شخص بصب الشاى لنفسه ، وهذه أبسط طريقة يمكن اتبـاعها ٠

٦ ـ توضـع المـلاحات فى إحـدى زوايا المـائدة بين ملعقتين غرف كبيرتين ٠

٧ ـ توضع أطباق الزبد والمربى و ٠٠٠ فى وسط المـائدة على أن يقوم كل شخص بتناول الكمية المناسبة له ٠

اعــداد مائــدة الشــاى :

يقدم الشاى فى أماكن مختلفة لذلك تختلف طريقة تقديمه باختلاف المكان ، فقد يقدم فى حجرة المــائدة أو فى الصالون أو فى الحديقة ·

أولا ـ تقديم الشاى فى حجرة المـائدة :

١ ـ بعد فرش المـائدة بالمفرش المناسب يجمل وسطها بالطول بالأزهار الطبيعية أو الصناعية بحيث تكون منخفضة حتى لا تحجب الرؤيا بين الجالسين ·

٢ ـ يوضع طبق صغير أمام كل جالس ويوضع فوقه أو على يمينه فنجـان الشاى وطبقــه بحيث تـكون يد الفنجان الى جهــة اليمين ، كما توضــع الملعقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين ·

٣ ـ توضع الفوطة على يسار الجالس أو على الطبق نفسه فى حالة عــدم وضع الفنجان فى الطبق ، أما فى حالة استخدام الفوطة الورق فتوضع فوق الطبق وأسفل الفنجان ·

٤ ـ توضع الشوكة الصغيرة على يمين الطبق وأسنانها الى أعلا ، أما اذا احتاج الأمر الى سكين فتوضع الشوكة على يسار الطبق والسكين على يمينه وحافتها لجهة اليسار ·

٥ ـ يوضع ابريق الشاى والمــاء المغلى والسكرية واللبانه على المــائدة وعلى يمين ربة المنزل ·

٦ ـ توضع الأصناف المقدمة على المــائدة بحيث توزع توزيعا مناســبا بحيث يســهل على كل فــرد تنــاول ما يشاء ، مع ملاحظة وضع فضيات الغرف على كــل سرفيس ، فمثلا توضــع السكين الكبير بجــوار التورتة ، مساكة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه وهكذا ·

ثانيا ـ فى حالة تقديم الشاى فى حجرة الاستقبال :

١ ـ ترتب الأدوات على ترابيزة الشاى بحيث يكون كل نوع من الأدوات مع بعضها ، فمثلا أطباق الجاتوه فوق بعضها ، فناجيل الشاى بجانب بعضها وهكذا ··· وذلك على الرف العلوى ·

٢ ـ يوضع على الرف السفلى أطباق الأصناف المقدمة ، على أن توضــع السكين الكبير على طبق التــورتة ومساكة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه ·

٣ ـ عند التقديم يؤتى بصينية بها ابريق الشــاى والمــاء المغلى والسكرية واللبــانة وتوضع على منضــدة بجوار ربة المنزل التى ستقوم بصب الشاى وتوزيعه على المدعوين ·

٤ ـ تمرر ترابيزة الشــاى على المدعوين لتنــاول الأصناف حسب رغباتهم ·

ثالثا ـ فى حالة تقديم الشاى فى الحديقة :

أما يتم تجهيز مائدة صغيرة يتم اعــدادها كما سبق ذكره فى حالة تقديم الشاى فى حجرة المــائدة أو استخدام ترابيزة الشاى كما سبق ذكره ·

الصفحة

اساسيات عمل الحلوى والعجينه الاسفنجية :

الباب الأول

اساسيات يجب الالمام بها لعمل الحلوى ٥

الفصل الأول :

الطرق المختلفة لعمل العجائن .. ..
المواد الرافعة للعجائن المختلفة ٦

معلومات عن بعض الخامات المستخدمة فى الحلوى ٧

اغطية وحشو الكمك والتورت والجاتوهات .. ٩

حلوى الزبد الفرنسية ـ حلوى الزبد السريعة ـ الكريم شانتلى ١٠

بودرة الكريمة ـ المارانج السريع البارد ـ حلوى الماء ـ الحلوى الامريكية ـ حلوى اللبن المكثف المحلى الشيكولاتة ١١

حلوى الشيكولاتة ٢ ، ٣ ، ٤ .... ١٢

حلوى الشيكولاتة السريعة
حلوى الفندان ١٣

حلوى اوبير ١٤

الحشوات ـ حشو البرتقال ـ حشو التين
الكريمات الشروط الواجبة لنجاح الكريمات .. ١٥

الكريم باتسيير
الكريم باتسيير الاقتصادى ١٦
الكريم الانجليزى

الصلصات :

صلصة الشيكولاتة ـ صلصة المربى (صوص ابريكو) ١٧

صلصة الكسترده ـ صلصة الليمون ١٨

الفصل الثانى :

العجينة الاسفنجية ٢١

الطريقة الصحيحة لتجميل التورت والجاتوهات ٢٢

الأدوات المستخدمة فى تجميل التورت والجاتوهات ٢٤

الاشكال المختلفة للاقماع وطرق التجميل بالقرطاس أو الكيس ٢٦

وسائل لتجميل التورت فى المناسبات الخاصة ٢٨
حلوى مولدنج :

كيفية عمل اشكال مختلفة من حلوى الشيكولاتة ٢٩

تورتن اسبونج كيك ٣٠

تورته سبت الزهور لعيد الأم ٣١

تورتة الشيكولاتة ـ تورتة بالحلوى الامريكية ٣٢

تورتة الفراولة بالكريمة ـ تورتة موسى الليمون ٣٤

تورتة مارون البطاطا ٣٦

تورتة بحلوى الزبد السريعة بالشيكولاتة
تورتة الخطوبة ٣٧

تورتة الأناناس بالكريمة ـ تورتة حلقة البرتقال ٣٨

كعكة دانش ٤٠

تورتة بحلوى الماء ٤١

السويسرول ٤٣
السويسرول بالالماسية ـ تورتة الالماسية

سبت الكريمة ٤٤

بعض الطرق المختلفة لتجميل التورتة الاسفنجية
بحلوى الزبد ٤٦

الأنواع المختلفة من الجاتوهات ٤٧

دموع الأسبونج ـ اصابع الأسبونج ٤٨
طريقة تقطيع قالب سويسرول الى جاتوهات

الباب الثـانى

الكيك والبسكوت والسابليه

الفصل الأول :

عجينة الكيك ـ الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه ٥٣

خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة ٥٤

كيك الفاكهة ـ كيك البرتقال ـ كيك بحلقات البرتقال ـ كيك الرخام ٥٥

كيك الشيكولاتة ـ الكيك الاقتصادى ٥٦

كيك دندى ٥٧

كيك الرخام بالشيكولاتة ـ كيك الشيكولاتة بالفستق ٥٨

كيك مادلين ـ كيك بولكا بالشيكولاتة ٥٩

الكيك الصخرى ـ كعكة بسطا فلورا ٦٠

كيك الفراش بالشيكولاتة ٦٢

كيكة التفاح ـ كيكة الخريف ٦٣

جاتوه البلح الأسود ٦٤

كيك العسل الأسود ـ كيك العسل الاسود بالبلح ٦٥

كيك جوز الهند ٦٦

الصفحة

فطيرة الذرة ـ فطيرة الذرة الاقتصادية .. ٦٦
فطيرة الذرة (٢) ـ الروانى ٦٧
تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال ٦٨

الفصل الثانى :

عجينة البسكوت والبيتيفور ٦٩
الخامات المستعملة فى عمل البسكوت :
عجن البسكوت وتشكيله وتجميله ٧٠
خبز البسكوت :
بسكوت القرفة ٧١
كعكات المربى ـ بسكوت الجبنة ٧٢
كرات الشيكولاتة ـ اسكتر بالمربى ٧٣
شورت بيرد بالبرتقال ـ بسكوت المارنج .. ٧٤
بسكوت المارنج (٢) ـ بسكوت جوز الهند .. ٧٥
الغريبة ـ بسكوت اليانسون ٧٦
اسكتر بالجبن ٧٧
كاسات البسكوت بالفواكه والكستردة
بسكوت الفانيليا ـ أصابع اللوز ٧٨
بسكوت الثلاجة ٧٩
عجينة البتيفور ٨١
البتيفور (٢) ـ البتيفور السريع ٨٢
بسكوت اللوز ـ بسكوت جوز الهند ٨٣
بسكوت لانكشير ـ بسكوت الاعياد ٨٤
بسكوت البرتقال ـ بسكوت الأرز ٨٥
بسكوت الفول السودانى ـ بسكوت النوشادر ٨٦
بسكوت النوشادر (٢) ٨٧
تورتة الشيكولاتة بالبسكوت
حلقات فينيس ـ البسكوت الذهبى ٨٨

الفصل الثالث :

عجينة السابلية والشو ٨٩
لينز تارت ٩٠
تورت بيدامور ٩١
فلان التفاح ٩٢
جاتوه سابلية الشيكولاتة ٩٣
عجينة الشو ٩٤
الشروط التى يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو
بروفترول بالشيكولاتة ـ اكلير الشيكولاتة .. ٩٥
تورتة الشو بالكريمة والفاكهة ٩٧
شو أو شانتلى ـ شو كارولينز ٩٧
بلح الشام ـ تورتة سانت أونوريه ٩٨
طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو ٩٩

الباب الثالث

اصناف باستخدام خميرة البيرة والفطائر :

الفصل الاول :

الفطائر ١٠٣
الشروط التى يتوقف عليها نجاح الفطائر
الفطير البسيط ١٠٤
الفطير الدسم (١) ١٠٥
الفطير الدسم (٢) ١٠٦
الفطير الدسم (٣) ـ عجينة الفويلتاج او الميل
فى خطوات عمل عجينة الميل فى ١٠٧
الشروط الواجبة لنجاح عجينة الفويلتاج .. ١٠٨
طريقة تبطين واعداد قوالب (التارت) ١٠٩
الفطير البسيط المحشو بالعجوة (١) ١١٠
الفطير البسيط بالعجوة (٢)
الفطير المثلى ـ الفطير بالجبن والبندق ١١١
الفطيرات ١١٢
الفطيرات بالفاكهة ـ الفطيرات بالجبن والبسطرمة
فطيرات شكلمة جوز الهند ١١٤
الفلان بالجيلى والكريمة ـ الفلان بالمربى .. ١١٥
لفائف الجمبرى أو السجق ١١٦
الفطائر المحشوة باللحم والبطاطس
الكرواسان ـ باتيه بالجبن ١١٧
تراطيس الفطير والساليزان المشكل ١١٨
تورتة الميل فى ـ جاتوه الميل فى ١١٩
الفطير السويدى ١٢١
البوشيه وطريقة تشكيله ١٢٢
الفوليفان وطريقة تشكيله ١٢٣
مربعات الفطير بالعجوة ١٢٤
كعك العيد بالبيكنج بودر

الفصل الثانى :

اصناف تصنع بخميرة البيرة ١٢٥
اهم النقط التى يجب مراعاتها لنجاح الأصناف
التى تصنع بخميرة البيرة
طريقة العجن بخميرة البيرة ١٢٦
العيش الكيزر والعيش الصندوق ـ الشريك ١٢٧
اشكال مختلفة من العيش الافرنجى ١٢٨

كعكة البرتقال بالزبيب ١٢٩
[illegible] ساليه ـ البيريوش ١٣٠
كعكة شم النسيم (البختلين) ١٣١
[illegible] ١٣٢
[illegible] شم النسيم ١٣٣
الفواكه المحمرة بالسكر
تورتة وجاتوه البابا ١٣٤
أشكال مختلفة من البتسا ١٣٥
تورتة وجاتوه البابا ١٣٧
البتسا ١٣٨
البتسا (٢) ١٣٨
البتسا السريعة (٣) ١٣٩
الأصابع الطمعة بالسمسم .. ..
[illegible] ١٤٠
القرص ـ القرص بالعجوة ١٤١
كعك العيد ـ الكرواسان ١٤٢
عجينة الكريب ١٤٣
كريب بالمربى ـ كريب جورجيت ١٤٤

الباب الرابع

الحلوى الشرقية والمثلجات

الفصل الأول :

الحلوى الشرقية ١٤٧
شراب الحلوى الشرقية ـ صينية الكنافة بالمهلبية ـ صينية الكنافة بالمكسرات ١٤٨
صينية الكنافة بالأناناس ـ صينية الكنافة بالجبنة الراكوت ـ الكنافة الملفوفة (البرمة) أصابع الكنافة
صينية الكنافة المحمرة ١٤٩
القطايف المحشوة بالمكسرات
القطايف المحشوة بالكريمة ـ قمر الدين المطبوخ ١٥٠
أصابع زينب ـ أم على ١٥١
لقمة القاضي ـ صينية قرع العسل ـ صينية البقلاوة ١٥٢
صينية البقلاوة ١٥٣
صينية البقلاوة (النمورة) ـ عش العصفور ١٥٤
كل واشكر ١٥٥
جاتوه الجلاش بالكسترة ـ شكلمة جوز الهند ١٥٦
شكلمة جوز الهند (٢) ـ البسيمة ١٥٨
عيش السرايا ـ عيش السرايا (٢) ١٥٩
البغاشة البسيطة ١٦٠
البسبوسة (١) ـ البسبوسة (٢) ١٦١
فطيرة الزبادى ١٦٢
الأرز باللبن ـ المهلبية فى الفرن ١٦٣
المهلبية بالبلح ـ المهلبية بالجيلى ـ المهلبية بالمستكة ١٦٤
اللبن الزبادي .. ..
البطاطا بالقرفة والزبيب والكريم شانتيه
كرات البطاطا ١٦٦

الفصل الثانى :

مثلجات شهية ـ جيلاتى بالكريمة ـ جيلاتى بلبن النستلة ١٦٧
الماظية الفاكهة ـ الماظية المانجو ١٦٨
كاسات الجيلى بالفاكهة ـ كاسات الجيلى بالفراولة ١٦٩
شارلوت روس البرتقال والخوخ ١٧٠
كريم بافاروز بالشيكولاتة ـ كريم بافاروز بالفاكهة ١٧١
سوفليه الشيكولاتة ـ موس الشيكولاتة ١٧٢
الكريم كاراميل ١٧٣
بودنج دبلومات ـ بودى كريم فانى ١٧٤
التريفل بالكريمة ـ كاسات التريفل بالمارانج .. ١٧٥
كيكة الفراولة بالزبادى ـ سلاطة الفاكهة ١٧٧
الكريم كاراميل الاقتصادى ١٧٨
المربيات .. ١٧٩

الباب الخامس

المطبخ الحديث وتخطيط الوجبات :

الفصل الأول

المطبخ الحديث وفن اعداد الموائد ١٨٥
اثر تنظيم المطبخ على تبسيط الطهى ١٨٧
شروط يجب اتباعها عند تنظيم المطبخ
ترتيب الادوات المنزلية ١٨٩
الأدوات والأجهزة الحديثة .. ..
فن اعداد الموائد .. ..



مع تحيات سيّد السمّادونى